ybs M

Modo Da stagniar le Botte dl Vino quando fanno Danno

Pigliare Calcina Viua, et con la assogna de Porcho, f. una Pasta, come Pasta da fare il Pane. Con la qual pasta sfrecarete, Doue farra Danno. et se stagniara.

Item Gle anche bono per stagniar le Botte, Pigliare le cenere che fanno li Fabri, et con Chiara de ouo farne Pasta con la quale sfrecarne doue farra Danno nelle Botte et se stagniara.

Item Gle anche bono le fronde dllo olmo Pistarle, et sfrecarcile doue fanno danno.

Item l'Anche bono Abrusiar la Paglia, et mescolare assiemj Paglia Abrusiata, et Sego, et Pistarle e, incorporarle bene assiemj et con detto sego impiastrar doue la Botte farra Danno.

Item le Anche bono da stagniar le Botte la Recotta salata, et vuole esser dj quella Recotta che se ne fanno le forme della Ricotta, et quanto piu e [illegible] et [illegible] meglio, e con la quale se sfrega bene, doue la Botte farra Danno, et e Bonissima et lho prouata Io.

Item le Anche bono Per stagniar le Botte, Pigliar una scodella de Farina Cernuta, et Per il Chiocone gittarla dentro a la Botte, et Poi Voltolar bene la botte, Tondo, Tondo, piu Volte, et anche per le Teste. Et Vole essere, prima che gle se tia il Boglientel, Come ci hauerete messo dentro la Farina, et suoltolato la Botte, Per Tuttj lj Versi col Chiocone [illegible] Sturarete il Chiocone, et Gle darrete il Boglimer et suoltolarete la Botte Per Tuttj lj Versij come ho ditto. Et lho prouato et stagnia Benissimo.

AGRICOLTVRA

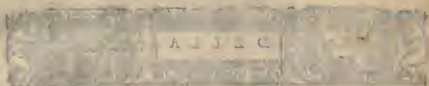
DI M. GIOVANNI TATTI LVCCHESE.

LIBRI CINQVE.

Ne quali si contengono tutte le cose vtile, & appartenenti al bisogno della villa, tratte da gli antichi & da moderni scrittori.

Con le figure delle biaue, delle piante, de gli animali & delle herbe cosi medicinali, come comuni & da mangiare.

CON PRIVILEGIO.

IN VENETIA, APPRESSO F. SANSOVINO, ET COMPAGNI. M D LXI.

AGRICOLTVRA

DI M. GIOVANNI TATTI

LVCCHESE

LIBRI CINQVE.

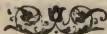
CON PRIVILEGIO.

AL MAGNIFICO ET HONORATO M. NICOLÒ TINTO MEDICO ECCELLENTE.

GIOVANNI TATTI.

ON è dubbio alcuno eccellente Sig. mio, che l'agricoltura è vno de membri principali della Repub. percioche senza questa parte gli huomini s'adunerebbono insieme vanamente non potendo durare. Di quì è che i Legislatori hauendo cõsideratione a questo membro fauoriron sempre l'agricoltura tenendola alcuni come principale fra l'altre parti della città. Furon poi grandi huomini ne tempi adietro, iquali essercitandosi in questo honorato maneggio, le dierono & credito & riputatione, percioche si sa chiaramẽte che i Poeti, i Filosofi i Signori, i Principi, i Re medesimi, nõ solo hauean per cosa magnifica & gloriosa lo scriuer libri dell'arte & precetti di quella (come fece Hierone, Diodoro Filone, Attalo, Archelao, Lisimaco, Hesiodo, Vergilio & molti altri da Columella & da Varrone ricordati) ma si vantauano anchora di essercitarsi cõ le man proprie nell'opere della villa. Si vede parimente che Senofonte nella sua Iconomica, introducendo Socrate gli fa dir che Ciro minore grandiss. Re facẽdo vedere a Lisandro vn suo giardino lauorato con le sue proprie mani, fu da lui lodato grandemente. Et Plinio racconta che i Romani punirono per legge coloro che fossero negligenti nel lauorar le lor possessioni. Ora io vo dir per questo, ch'essendo la materia honorata & vtile molto, & hauendo io con molta mia fatica posto insieme il

presente volume, nel quale ho distesamente trattato quanto mi ha piacciuto di raccorre in questa materia, seruēdomi di parecchi buoni scrittori, ho voluto farne vn presente alla Vostra Eccellentia, percioche sapendo io quāto ella si diletti delle cose che sono di sostanza & importanti, & quāto sia la cognition ch'ella ha delle buone & belle lettere appartenēti a nobile huomo & gentile, mi ha paruto ch'egli vi si venga meritamente, oltre che in questo libro si contengono anco molte cose medicinali di non poco momento, delle quai tutte cose V. Eccell. come sue ne potrà far quel vero giudicio ch'à lei parrà piu fermo & piu saldo. Et anchora ch'io sia certissimo ch'egli sia per esserle caro, pure io la prego che riguardando alla mia buona intētione, accetti questa mia volontà a buon fine, percioch'io l'amo & l'osseruo quanto ella merita senza questo. Et in ogni occasione potrà conoscer la sincerità dell'animo mio, s'ella fino a qui non ha anchora potuto conoscerlo, spogliandosi ella però d'ogni affetto che potesse impedirla a far giudicio retto del fatto mio. Ma in qualunque modo si sia, sapendo V. Eccell. ch'io son apparecchiato sempre a farle seruitio secondo la sua volontà, tenga per certo ch'io la honoro & l'osseruo.

GIOVANNI TATTI A LETTORI.

O ho scritto, o benigni lettori, le presenti cose a uostra utilità et anchora che molti altri sieno che trattino le materie medesime, nondimeno in questa lingua uolgare poco o nulla si legge che buon sia, perciochè fauellando di Pietro Crescentio, egli è cosi sconciamente guasto che non se ne intende parola, il medesimo diciamo di Columella & di Costantino Cesare, uergogna certo di chi gli tradusse, & danno delle genti, perche non ne posson cauar costrutto ueruno. Vedendo adunque quanto fosse necessario il porgerui soccorso in questa parte, misi in ordine questo uolume. Ma io ui uoglio bene auertire che uoi prima leggiate, & poi facciate giudicio, perciochè se mi riprendeste di breuità, io ui rispondo che i uolumi sarebbon troppo grandi quando si distendesse ogni cosa, oltra che molte cose sono lequali s'intendono solamente con l'accenarle, ma se uoi diceste che questo libro è piu medicinale ch'altrimenti, ui replico che hauendo le herbe le uirtù che son conseruatiue del corpo, ho giudicato che non sia se non bene l'insegnar anco a chi non sa quella parte ch'è forse non men grata a gli huomini di quel che si sia l'agricoltura, cioè la sanità. Et perche s'intendino meglio le cose & con piu espressione, non mi son contentato delle parole solamente, ma ho uoluto por sotto gli occhi le figure delle herbe, delle piante, & de gli animali anchora, con quanta spesa, con quanta fatica, & con quanti disturbi ogniun che ha giudicio lo puo uedere, affin solamente di piacerui & di giouarui con tutte le nostre forze. Et anchora che a uoi paresse che noi ci fossimo troppo seruiti di qualch'uno de gli auttori infrascritti, questo non ui dia noia alcuna, perciochè non poteuamo dir piu oltre o meglio di quel che si habbiano detto gli antichi. Et ueramente ch'essi hanno ueduto in questa parte quel che è possibile a uedersi, ond'io ho uoluto piu tosto errar con loro ch'esser sauio da me. Resta adunque ch'io ui preghi che uoi mi per-

doniate se in tutte le parti io non ui haueßi cosi pienamente sodisfatto cosi nello stile, come anco nelle correttioni, perciocbe non si puo uedere ogni cosa, & in tanta diuersità di scrittura ho fatto quel tanto ch'io ho potuto, essendo anco talhora occupato in altro. Ma perciocbe io mi son proposto di contentarui quando che sia, forse mi concederà Dio tanta gratia che fra poco tempo ui darò a leggere qualch'altra cosa di maggiore importanza che mi si aggira per la mente, perciocche io conosco molto bene che le cose delle stampe son bisognose di huomo che habbia cura & diligenza. Tra quali s'alcuno se ne puo trouare, io non credo cedere ad alcuno nell'una cosa & nell'altra, conciosia ch'à me par esser nato per questo, & non mi mancãdo la uolontà, chieggio a Dio che per sua gratia mi conceda anco il potere: si come io spero ch'egli farà.

AVTTORI DA QVALI SI SONO TRATTE LE MATERIE DI QVESTO LIBRO.

PIETRO CRESCENTIO.

IVNIO COLVMELLA.

COSTANTIN CESARE.

MARCO VARRONE.

PVBLIO VIRGILIO.

PALLADIO RVTILIO.

MARCELLO FIORENTINO.

P. ANDREA MATTIOLO.

DIOSCORIDE.

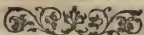
PLINIO.

THEOFRASTO.

ARISTOTELE.

GALENO.

CARLO STEFANO.

DELLA AGRICOLTVRA TRATTA DA DIVERSI SCRITTORI ANTICHI ET MODERNI.

LIBRO PRIMO.

Della qualità del paese, & dell'aere in generale, & come si conosca la sua bontà, con molte altre cose vtili in questa materia.

RIMIERAMENTE *a uoler bene eleggere & coltiuare una possessione, bisogna considerar quattro cose, cioè l'aria, l'acqua, la terra, & l'industria. Di queste quattro, tre son proprie della natura, & la quarta stà nel nostro, o uolere o potere. Quelle della natura sono, che noi essaminiamo che aria sia quella che è nel luogo che noi togliamo a coltiuare, percioche bisogna ch'ella sia buona & temperata: oltra questo habbiamo a uedere se l'acqua che ui nasce ui è condotta per qualche modo, o se si raccoglie piouendo; & se ella è buona & salubre, & che la terra sia fruttifera, & ageuole e comoda per sito alla coltiuatione. Et perche l'aria è la principal cosa della qual l'huomo dee far molta stima, percioche da quella dipende la uita nostra, però colui che compra la possessione, dee molto bene auertire alla sua qualità, & dee sapere che la caldezza & freddezza del luogo l'altezza & la profondità dell'acque, & la pochezza loro, la uicinanza del mare, la dispositione della terra metallina & lutosa, dimostrano la qualità del sito. Gli habitanti ne luoghi caldi s'annerano ne uolti e ne capelli, son timidi & tosto inuecchiano. Ne luoghi freddi sono di maggiore ardire, & meglio smaltiscono. Ma nello humido son carnosi, bianchi, di bella faccia, hanno spesso febbri, & tosto per ogni poco di fatica si straccano. Ne secchi si seccano i polmoni, & i corpi s'offuscano. Ne luoghi habitabili alti, i dimoranti son sani, & for-*

ti, & sostengono molta fatica & uiuono lungamente. I profondi luoghi adoperano il cõtrario, & gli habitanti ne luoghi petrosi hanno l'aria d'inuerno molto fredda, & di state calda, & i corpi loro son molto forti & di molti capelli. molto uegghiano, & sono inobedienti & di mali costumi, et hanno nelle battaglie fortezza, & nell'arti sollecitudine, & acutezza. La città dall'oriente aperta, & dalla opposita parte coperta, è sana & di buono aere, & la contraria di sito è inferma Giudicasi l'habitudine de gli habitanti secondo la sanità. La qual cosa non è dubbio alcuno che non proceda dall'aere, percioche l'aere secondo Auicen. è uno de gli elementi delle cose generate. E nella cognition della bontà dell'aere, è da attendere che non sia putrefatto, corrotto, ne troppo caldo, ne troppo freddo, ne distemperatamente humido o secco, perche putrefatto corrompe gli humori, e l'aere fortemẽte riscaldato apre le giunture, & allarga e risolue gli humori, & accresce la sete & strugge & ammorza le uirtù, & toglie la digestione. Ma l'aere freddo fa tornare il calor naturale, & genera catarro, & indebolisce i nerui, e danneggia l'arteria tracea sommamente, & impedisce, & fa forte digestione, & fortifica tutte le occulte operationi. L'aere humido al piu delle complessioni è buono, però che fa buon colore. L'aere secco è contrario a questo. Considerate adunque diligentemente le predette cose, è manifesto che è da cercar il temperato & chiaro quanto si può. Et sommariamente dice Auicenna, che ogni aere che tosto si raffredda corricato il Sole, & che tosto si riscalda dopo il leuare, è sottile, & quello che è contrario à questo fa il contrario. Ancora è di tutti il peggiore, quello che costringe il cuore & non lascia largamente respirare. Et fuori di queste cose (dice Palladio nel primo libro al terzo capo) che la sanità dell'aere dichiarano i luoghi che sono liberi da profonde ualli & da oscure tenebre. Et anchor si dee considerare i corpi de gli habitanti, perciò che nell'aere sano, sono coloriti & hanno sano & buon capo, buona ueduta & senza difetto, chiaro udire, & chiara uoce. Per cotali segni come è detto di sopra si proua & conosce la bontà del buono aere, & per i contrarij si manifesta il maluagio spirito di quel cielo.

De venti, quanti sieno, & de gli effetti loro.

DALLE *quattro parti principali del mondo, spirano quattro uenti primari, cioè Subsolano, Fauonio, Borea, & Austro. Il Subsolano uiene dalla parte orientale, ilqual da i lati ha due altri uenti, cioè Euro, & Cecia. Fauonio spira dall'occidẽte, & sta in mezzo fra Iapige & Africo. Borea nasce dal settentrione & ha Thracio & Aquilone che lo tengono in mezzo. Austro uien dal mezzo giorno, & si sta in mezzo di Africo Austro, & di Euro Austro, la onde sono in tutto dodici uenti. Nondimeno Fauonio è di maggiore utilità alla agricoltura, che alcuno de gli altri nominati, come anco dice Fiorentino, & noi il medesimo affermiamo. Ma il mare ondoso annuntia i uenti, & specialmente quando si sente gran risonantia alla riuiera. Il medesimo mostrano gli alti colli et i monti. Il simile fanno le spine et le secche frondi girate da i uenti. Et dalla parte onde uengono nel tempo della state, i luo-*

ni,le saette et i baleni,da quella uengono i uenti,et si aspettano anco i uenti di colà oue si uoltano le stelle cadenti. Hora(secondo che dice Auicen.)in due modi si può de uenti trattare,& di quelle cose anchora che per cagion de uenti si generano, Si posson trattar generalmente,ouero assolutamente,& puossene parlar secondo quel uento ilquale è piu prossimano a ciascuna città uniuersalmente in questo modo che il Meridionale secondo il piu delle città & de luoghi, è caldo & humido. E' caldo,percioche uiene dalla parte del Sole. E' humido,percioche la maggior parte del mare da noi è meridionale,per laqual cagione adopera in loro il Sole fortissimamente,& di que mari trahe fuori uapori,iquali si mischiano a uenti. Et perciò i uenti meridionali inducono debilità,& aprono i pori, & turbano gli humori,& muouongli dalla parte dentro a quella di fuori;& ne uecchi fanno grauezza,& corrompono l'uscite,& fanno ricadimenti d'infermità,& indeboliscono & inducono sonno,& fanno putride febri,ma non inaspriscono la gola. I uenti Settentrionali son freddi,perche passano sopra i monti,& sopra le terre di molte neui,& son secchi,perche non sono accompagnati di molti uapori. Perche dalla parte del Settentrionale si fa troppo risolutione, & passano molto sopra l'acque congelate:ouero sopra deserti,per laqual cagione questo uento fortifica & indura, et ritiene,& stringe quelle cose che manifestamente scorrono,& richiude i pori,& fortifica la uirtù digestiua, & constringe il uentre & indura & prouoca l'orina, & sana l'aere corrotto & pestilente. Ma quando il Meridional ua innanzi al Settentrionale dal primo flusso,& dal secondo,procede espressione dalla parte dentro,& per cotal cagione allhora si moltiplica flusso delle materie del capo,& infermità di petto. Et gli Orientali uenti tra caldi & freddi sono temperati,ma sono piu secchi che gli occidentali. Ma i Settentrionali dell'oriente hanno meno mari che i Settentrionali dell'occidente. Et se gli orientali uenti trarranno alla fine della notte & al cominciamento del di,uerranno dall'aere,ilquale per cagion del Sole sarà temperato & da lui sottigliato,& gia la sua humidità sarà menomata,& p tal cagione sono piu secchi & sottili. Ma se trarranno il fine del di & al cominciamento della notte,sarà il contrario. Et i uenti orientali generalmente sempre sono migliori che gli occidentali. I uenti occidentali alcuna uolta sono piu humidi che gli orientali,perche passano sopra i mari,i quali se soffieranno, ouer trarranno in fine della notte & nel cominciamento del di,uerranno dall'aere, nel quale il Sole nõ haurà operato nulla. Adunq; saranno piu spessi & piu grossi,& il Settentrionale lo seguita,dal meridionale ne nasce flusso,& dal Settentrionale. Ma se trarrãno alla fine del giorno & al cominciamento della notte,sarà il cõtrario. Ma è ben uero che i giudicij di detti uenti si mutano alcuna uolta, percioche è conueneuole et ragioneuol cosa, che in certe città et luoghi, i uenti meridionali sieno piu freddi; conciosia che habbiano monti pieni di neue dalla parte del meriggio. Et i uenti meridionali si uolgono a freddura,perche passano sopra loro. Et quando i Settentrionali sono piu caldi che i meridionali,'uien perche i Settentrionali passano per li diserti arsi. Sommariamente adunque diremo ch'i uenti meridionali assoluta-

mente considerati, son caldi & humidi. I settentrionali freddi & secchi. Gli orientali & occidentali, quasi temperati.

Dell'acqua, & come si conosca la sua bontà, & in che modo si possa trouar sotterra, & i rimedi che si fanno all'acque che non son buone, con molte altre cose notabili in questa materia.

L'ACQVA *(secondo Auicenna) è l'altro de gli elementi delle cose generate, & il suo natural luogo è, che circonda la terra, & che essa sia dall'aere circondata quando sarà ne suoi naturali siti riposata, laquale è fredda & humida, se alcuna cagione di fuori non la contraria, & nelle cose generate aiuta a figurar le forme. L'acque delle fonti della terra libera, sono di tutte l'altre migliori. L'acque petrose sono buone, & non impuzzoliscono ageuolmente per terrestra corruttione. L'acque de fiumi correnti sono dell'altre migliori, se non passano sopra terra puzzolente, o lacunosa, & quelle che corrono uerso Leuante, & allungano molto dal suo principio, sono migliori di tutte. Et quelle, che uanno al settentrione son buone, ma quelle che uanno al meriggio o al ponente, son ree, & maßimamente quando traggono i uēti meridionali. L'acqua lodeuole è quella, nellaqual le cose tosto si cuocono. Dell'acqua d'una medesima dispositione, quella che è piu lieue è migliore. La sublimatione, la distillatione, & la decottione rettificano l'acque ree. Dell'acque lodeuoli sono l'acque piouane, maßimamente quelle che uēgono con tuoni di state, auenga che per la lor sottilità ageuolmēte si corrompino. L'acque de pozzi & de condotti, a comparatione dell'acque delle fonti, non son buone, & maßimamente quelle che paßano per cannelle di piombo. L'acque peßime sono le lacunali, & paludali, & quelle che tēgono mignatte, & tutte quelle allequali si mischia alcuna sustantia metallina, & le ghiacciali & neruose son grosse. L'acqua temperatamente fredda, è miglior di tutte a i sani, e di tutte commoue l'appetito, & fa lo stomaco forte, la calda adopera il contrario. L'acque salate fanno dimagrare, & diseccano, le torbide creano & producono la pietra e l'opilatione. Della malitia dell'acqua che p la ragion nō si può conoscere, si conosca alla sanità de gli habitatori che stanno intorno a quelle & che si seruono d'esse. Ma tu hai da saper che il peso è uno de gli esperimenti che aiutano a conoscer la dispositiō dell'acqua, perche l'acqua laqual è piu leggieri nel piu delle dispositioni è migliore & allo huomo piu sana, & il peso si conosce per uia di misura, & anco si conosce se in due acque diuerse, due panni d'un peso s'immollano, & appresso si seccano fortemente, & poi si pesino, perciocbe l'acqua il cui panno sarà piu leggieri sarà migliore. L'acque che tengono allume, non lasciano correr la superfluità delle femine, ne sputare il sangue, & costringon quello che esce delle morici, ma i corpi disposti a febre, fortemente ad essa febre prouocano, & conducono. L'acque che tengon ferro, risoluono cioè distruggon la milza, & aiu-*

lano a usar il coito. Quelle che tengon ramie sono utili alla corruttione della com plessione. Anchora se l'acqua si colerà souente, si correggerà la sua malitia. Et alcuna fiata il cuocer dell'acqua, cola per la residentia che fa, & diuide la pura so stantia dell'acqua, da quello che u'è mischiato Et il meglio di tutto quel che si è det to, e distillarla per sublimatione Ma ber l'acqua col uino, è una delle cose che ri- moue la sua malitia di poca penetratione. Et anco quando l'acqua sarà poca, & non se ne trouerà, sarà da ber con l'aceto temperato propriamēte nella state, per cioche difende & scusa da molto bere. Ma l'acqua salsa si dee ber con aceto, & con siropo acetoso, nella quale, silique & grancella di mortina, & sorbe si debbon mettere. Anchora dopo l'acqua allumnosa & pontica, è da ber tutto quello che la natura solue Et il uino è una delle cose che gioua beuuto dopo cotal acqua. Ma sopra l'acque amare sono da dar cose dolci, & untuose. Anchora dinanzi all'ac- qua stante, & di palude nella quale è putrefattione, sono da dar cose stitice, e frut ti freddi, si come cotogne, & mele afre, & citroncelli. Et sopra l'acque grosse & brutte, sono da usar gli agli, & di quelle cose che rimouono le malitie di diuerse acque, sono le cipolle, perche sono si come la loro tiriaca, & propiamente la cipol la con lo aceto, et anco gli agli. Et delle cose fredde che rimouono cotal malitia so no le lattughe si come scriue Palladio al primo libro al quarto capo. Alcuna uolta la piu coperta natura dell'acqua, suol dar piu occulto nocimēto, laqual non si può discernere, & però la conosciamo p la sanità de gli habitanti, cioè se le gole ouero gorgozuli di coloro che la beono sono puri & mondi. S'il capo loro è sano. Se nel polmone o nel petto, rare uolte o nessuna hanno male. Se'l uentre o le budella, o le reni da niun dolore, o enfiamento son ingagnati. Se la uesica ha uitio nessu- no. Ma non uoglio lasciar di dire in questo luogo, che tutte le predette acque son buone per annaffiar i campi & le terre, dalla marina in fuori. Ma l'acqua miglior dell'altra per tal effetto & a maturare il letame, è la paludale ouero di fosse di pioue, & di rugiada ragunata. Fa prò anco alle piante l'acqua de pozzi, & delle fonti, poi che l'harai scaldata allo splendor del sole. I ueri inuestigatori dell'acque comandano, che con diligentia si debbino considerar prima i luoghi ne iquali uo- glion cercar l'acque, & uedere in che clima sia del mondo & quali. & finalmen- te usar certi segni chiari, come sono meati, & uie sotterranee, & altri segni, si dalla terra, come dall'herbe nascenti, perchè il giunco chiamato boloschе- nos, & butomone, & spino, & cipero, che adomandano Zerna, & la gra- migna, ouero mestocalamo, cioè pieno di canne, altri chiamano halita, & fisto- la, o sampogne dense per lequali l'acque sparse si conducano come per canali fatti di canne, & tenere, dicono esser segni aperti che quel luogo ha delle ac- que. Parimente l'hellera uerde (che alcuni chiamano hedera tenera) & il cocomero saluatico, & l'hippurio, & il cinquefoglio (chiamato penthafilon) & butrachio adomandato chrisanthemo, & uniuersalmente ogni cosa che da se nasce, & non è piantata, che sia uerde, florida, & densa, da manifesto inditio che riceua il nutrimēto dall'acque propinque, per ilche si debba fidare di simili se-

gni, & cauar ben sotto, acciò che se'l luogo hauesse in parte declinatione possi acquistare il desiderio dello abondante fonte. Doue adunque son queste herbe, significa che sotto ui è l'acqua, anzi doue uedrai quelle infrigidar & marcirsi appresso il pauimento, dimostrano che ui siano acque grandi, ma non permanēti, Ma doue le foglie son belle fresche & uerdi, significa che ui sono acque altissime & permanenti. Fa anco bisogno guardare il pauimento della terra, perche doue è terra argilla, cioè creta atta a far uasi, & pomicosa di flusso squallido, dicono del tutto esser acquosa. Ne per questo è da leuare ogni speranza, doue sono terre glutinose, lutose, negre, & petrose, perche tutto fa mestiero si troui in terra, o piu, o meno, in densità & rarità, & diuersità di colori, & di croste, anzi bisogna ui siano pietre negre doue aspettiamo hauer l'acque non uarrose, ma callose, & spesse come tuffi, & quelle che hanno sopra di se mescolata terra bianca, & posta come è detto, significa sotto il pauimento esserui l'acqua. Parimente la spessezza delle pietre inequali, il medesimo importa, anchora che non siano nelle predette ragioni. Ma per trouar l'acqua con piu facile esperienza farai a questo modo. In ogni luogo che si uuol cauare, facciasi una fossa di tre cubiti alta, e s'apparecchi un uaso di piombo a similitudine di una mezza sfera, cioè tondo, ouer un pignatto, o una brocca, & quando tramonta il sole ungilo con olio, & piglia lana lauata è purgata, asciutta & pura, di lunghezza di una spanna, et in mezzo a quella legarai una piccola pietra, & attaccherai detta lana con la cera a mezzo del uaso che non si spicchi, dapoi riuolta il uaso nella fossa, ma fa che la lana penda fino al mezzo del uaso, ilche fatto coprirai il uaso con la terra che gli sia sopra un cubito, & lascialo star tutta la notte, & la mattina auanti che'l Sol si lieui, leuata la terra con laquale il uaso era sotterra & cauato il uaso, se in quel luogo sera acqua, allhora tu trouerrai nel uaso delle goccie, & la lana piena di acqua, onde se ui sarà molta humidità, & che caggino giu gocciole, spererai che l'acqua è appresso, ma se tu trouerai solamente la lana humida & non goccioli, di che ui è l'acqua, ma molto sotto. Et se non trouerai alcun de detti segni, bisogna che tu facci la esperientia in altri luoghi, fin che troui l'acqua. Ma non tentare in luoghi disperati. I monti che sono alti & hanno diuersi colli, sono acquosi, maßime quelle parti che sono uoltate uerso Borea al Settentrione. Et la terra negra & grassa, & anco petrosa, spetialmente se harà le pietre negre, & di rossezza di fuoco, sera acquosa. Parimente la terra figolina cioè atta a far uasi, & ciascheduna che non riceue acqua, ne tempesta, ma ogni terra che dalla pioggia difluisce, & sorbisce, o inzuppa d'acqua, è piu humida. Doue nasce gramigna, piantaggine, eliotropio, butomone, spini, hippuro, calaminta, canne sottili & tenere, gallitrico, melliloto, oßilapato, cinquefoglio, sanguinale che ha larghe le foglie, giunco, solano, stratiote, cameleuce, cameleo, ui surge sotto acqua, & doue saranno piu herbe spesse & uerdi iui anchora sono piu acque. I granchi sono utili alle acque, perche aprono le uene, & discacciano le sansughe & le mignatte. Le terre negre & alte hanno acque piu dureuoli & piu aspre. Et di queste, quelle che sono piu lutose sono piu ac-

quose, & molto piu dolci. Se in qualche terra che sia rara appariranno delle acque, bisogna di tanto contentarsi & non si affaticare in cercarne piu, accio che anchora non perdiamo quella. Delle acque, alcune nascono di sotto, & alcune da trauerso. Quelle che nascono di sotto durano piu lungo tempo, la onde bisogna cauare in gran profondità, fin che si troui la radice & la uena dell'acqua che sta nascosta tra le uiscere della terra, dalla quale influisce di continuo l'acqua, ma quella che uien da i lati & da trauerso della terra, dura minor tempo che l'altre, & ciò auiene, perche nascono dalle tempeste dello inuerno, & dalle pioggie della prima uera. Parimente per conoscer se la terra ha acqua, alcuni seruono questo modo. Cauano & fanno una fossa che sia alta un cubito & larga tre, & pongono nella fossa una spugna asciutta & secca, & ue la lasciano per tre hore, ma quando ue la pongono, guardano che sia quasi mezo di, laqual cuoprono con le canne, cioè con le foglie uerdi che stanno in cima delle canne, ouero con qualche altra tenera herba, & se la spugna tira a se l'humore, l'acqua è appresso, ma se sarà secca, nõ sperano acqua, quel che si disse piu disopra, ch'alcuni altri fanno con la lana. Ma andando in luogo piu alto bisogna prima guardare il raggio del Sole auanti che lo aere diuenti bianco, & che alcuna cosa nebulosa & oscura si ueda in quello, auãti che si faccia raro è conueneuole a spuntar l'acqua Si debbe anco osseruar nel primo splendor del Sole che le culici, cioè quegli animalucci piccolini che uolano in su per dritto che si adunano insieme a similitudine di un traue, predicono l'acqua. Bisogna anco considerar da un luogo piu alto nella state al mezzo dì, & quando l'aere sarà puro & la terra grandemẽte secca, perche allhora ne i luoghi acquosi il uapore si inalza, & si uede come una trista nebbia, ma l'inuerno quel luogo partorisce una certa suffumigatione & un spirito simile a quelli che si leuano da i fiumi, & da laghi, & da pozzi, eccetto che quelli son piu & oscuri et questi son gracili & chiari. L'amarezza dell'acque si leua uia gittandoui un poco di corallo trito, oueramente ponendo l'orzo trito in un fazzoletto legato in dette acque. Et le anguille sono la rouina delle sansughe. Ma i ueri segni della generation delle acque dolci, sono il giunco, il loto, la canna, & lo spino, come si ha detto disopra. Dicono alcuni che i campi & le pianure son difettose d'acque, & che tanto piu son difettose, quanto che son maggiori le pianure o i campi. Ma i monti abondano di acque, & uia piu le parti da basso che le cime & alte, & quelle che sono piene di arbori, molto piu che quelle che ne sono spogliate & priue. Et l'acque che si ritrouano ne i cãpi partecipano del salso, ma quelle che sono nelle sommità de monti, et anco nelle parti intime & basse, sono dolci, eccetto se'l sapor loro nõ fosse corrotto per le proprietà dell'acque molto crude et salse, che gli sono propinque, ouero sia il loro passaggio per parti della terra che partecipi di nitro d'alume di solfo, o d'altre cose simili, & i monti che declinano al Settentrione abondano uia piu di acqua, che quelli uerso il mezzo dì, & quelli che sono uerso l'Oriente & Occidẽte son meno acquosi di quelli che sono uoltati al Settẽtrione, ma hãno piu acqua di quelli che uoltano al mezzo giorno, & gli spessi di arbori piu acquosi de i nudi,

perche sono adombrati dalla densità degli arbori. Ma in somma è gran uentura hauer l'acqua delle fontane, ma mācando per ogni altra uia, raccolginsi le acque pio uane sofficienti per l'uso nostro, & della nostra famiglia, & non gia come alcuni soglion fare nelle stalle oue si scolano gli sterchi de gli animali, ma nelle case lequali anchora con diligentia spesso si debbono purgare & mondare, cōducendo le acque da i tetti per canali di legno nelle cisterne, o ne pozzi. Sappia che lo alloro, bagnato nell'acqua, la fa salutifera & sana. Ma le acque turbide et uitiose, si curano & purgano in questa maniera, cioè uotinsi ne uasi, et penghinsi all'aere fin ch'è riposata, & dipoi cauisi, & empinsi altri uasi, ma cauala leggiermente che non diuenga torbida, & fa che nel fondo del uaso donde tu la caui, resti sola l'acqua feciosa & brutta. Spesse uolte è che i fiumi col loro empito, cauano le ripe, et fannole rouinare, & alcuna uolta per lo crescimento, et abbassamēto de luoghi prossimi mondano & cuopron le terre, si che a luoghi doue i fiumi per lor rabbia fanno rotture, si facciano un poco piu su i pennelli che sian forti secondo l'empito del fiume, o che in quel medesimo luogo s'attuffino quelle ceste che uolgarmente in alcun luogo si chiamono bergulli con grādißimi corni di legno da ciascun capo fatti a modo di croce, & tessute di uimini, & piene di pietre. Ma doue l'abondanza dell'acqua cuopre la terra & annega le biade, si faccino forti argini & grandi, acciò che resistino all'angiuria dell'acqua. Et se l'argine predetto in alcuna parte diuenterà debole innanzi che ei manchi, se ne faccia un'altro conueneuole & buono dopo quello, & il fatto debole in certi luoghi si tagli, acciochè i carri & le bestie, & gli huomini sian costretti di scalpitare, & andar su per l'argine fatto di nuouo. Poi che tu harai considerato con diligenza che non si puo cō ingegno humano migliorar quelle cose che habbiamo disopra narrate, lequali son proprie della natura, ti metterai a esseguir quella parte che s'appartiene alla industria, & questa ha da esser la tua cura, che tu faccia stima di quelle sententie ch'io scriuerò qui di sotto, lequali sono alla opera della uilla utili è conuenienti. LA presentia del padrone è quella che fa fruttare il podere. NON si habbia in molta consideratione il color della terra, perciochè egli non è molto certo inditio della sua bontà. PIANTA è semina nella tua terra tutte quelle sorti di nesti e di formenti che sono usitate, perciochè non si dee porre speranza nelle nuoue sorti de i semi, se prima non se ne ha fatto esperienza. I SEMI sogliono peggiorar piu tosto ne luoghi humidi che ne secchi, & però bisogna nel seminare elegger i buoni. E' necessario hauere in uilla chi faccia ferramenta, masseritie & lauori di legname, acciochè i contadini che hanno ad attendere alle cose loro, non habbiano per cosi fatte cose a uenire alla Città per esse & perdere il tempo. LE VITI si piantino ne luoghi freddi a mezzo dì, ne caldi a Settentrione, ne temperati a Leuante, o ueramente (se sarà necessario) a Ponente. NELL'opere, essendo tanta la diuersità delle terre, non si ha termine alcuno che fermo sia; nondimeno si dee lauorare secondo l'usanza della Prouincia & del terreno, & far piu opere & meno, o sia ne i nesti, o sia nelle sorti de i semi. E noto a ciascuno che non si dee toccar quelle cose

che

che fioriscono. NON si farà mai buona scelta di quel che si dee seminare, se prima colui che ha da far la scelta non farà questo officio con diligēza. NELLE cose della uilla a uecchi s'appartien comandare, a giouani lauorare. NEL potar le uiti si hanno a considerar tre cose, la speranza del frutto, il capo che ha da nascer nella uite, & il luogo che la dee conseruare & rinouare. SE tu poti la uite a buona hora, harai molti sarmenti, ma se la poti piu tardi, ricorrai molto uino. SI come si mettono gli arbori da luoghi cattiui ne buoni, cosi similmente si debbon metter le uiti ne i migliori. DOPO una buona uendemmia pota con piu riguardo, ma dopo una cattiua pota con piu larghezza. VSA nel potare, nel recidere, & nell'inserire, instromenti di ferro duri & aguzzi. FA tutto quel che bisogna alla uite et all'arboro, innanzi ch'essi aprino i fiori e gli occhi. QVEL che ha lasciato il bifolco di far con l'aratro nelle uigne, lo faccia la zappa. NON si debbon spampanar le uiti ne luoghi caldi, secchi, & aperti, percioche in cosi fatti luoghi, elle hanno piu tosto bisogno d'esser coperte ch'altramente. DOVE le uiti sono abbruciate, o da qualche altro fiato che sia nociuo a quella regione, si debbon coprire con strame o con altri ripari. BISOGNA tagliar il ramo che è uerde & sterile nel mezzo dell'oliuo, percioch'egli è inimico mortale di tutto l'arbore. SI dee fuggir la sterilità, non altrimente che si fugga la peste. NEL terreno lauorato di nuouo oue sian poste uiti nouelle nō si dee seminar cosa alcuna. I Greci uoglieno che ui si metta il terzo anno cioche lo huom uuole da cauoli in fuori, & comandano che si semini ogni sorte di legume nelle terre secche dalla faua in fuori, laquale si dee solamente porre ne luoghi humidi. COLVI che affitta al suo uicino il suo podere, aspetti non solamēte danno, ma lite anchora. LE parti del corpo de tuoi cāpi uanno a pericolo, quādo che tu non lauori anco le estremità del podere. OGNI formento seminato tre uolte in terra humida si conuerte in filigine. TRE mali sono egualmente nociui, la sterilità, il morbo, & il uicino. CHI mette uigna in terreno sterile, getta uia la fatica e la spesa. LE pianure danno uino in quantità, ma i colli lo fanno migliore. IL uento da rouaio impregna le uiti, ma l'ostro l'affina, là onde noi habbiamo o piu uino, o migliore, secondo ch'a noi uiene a grado. NELLE necessità non si ha riguardo alle feste. Quantunque si habbia da seminare in terreno tēperato, nondimeno essendo la siccita lunga, i semi allegati si conserueranno meglio ne campi, che ne granari. LA uia cattiua è egualmente cōtraria al piacere & all'utile. COLVI che coltiua il podere, è obligato a un creditore dal quale uiene astretto senza alcuna sperāza hauere di poter mai pagare il suo debito COLVI ch'arando lascia solo il terreno tra i solchi, non solamente perde i suoi frutti, ma da fama al suo terreno di sterile. VN picciol campo ben lauorato, rende piu frutto ch'un grande è mal'cultiuato. LASCIA star le uiti negre se perauentura tu non fossi in paese, oue tali uiti bisognassero per rispetto de gli acini. IL palo che è lungo fa crescer la uite. NON tagliar la uite che è tenera e uerde col ferro. LE tagliature de sarmenti non si facciano dal canto dell'occhio, acciochе le gocciole che hanno a cadere non l'ammazzino. IL buon potatore ha da lasciare i capi se-

condo la grassezza & la magrezza del terreno. La terra ben cauata in dentro (si come dicono i Greci) produce grand'arbori d'oliui, fa i frutti minori acquosi, et tardiui, & pieni di morchia. L'aria tiepida gioua alle oliue, & il uento che soffia piaceuolmente senza strepito & senza furore. La uite laquale si tira al giogo col tempo, si tira per questo rispetto accioche ella habbia ne paesi freddi il suo capo discosto da terra quattro piedi, & ne freddi sette. Quello horto ch'è posto sotto buona aria, & che ha buona acqua di fontana che l'irriga, si puo quasi lasciare stare senza che ui si duri fatica. Le uiti si hanno a legare essendo ancor l'uua in agresto, percioche nō si ha a temere che nel legarle, gli acini si possino o rompere o cadere. La legatura delle uiti si dee mutare spesso, accioche stringendo sempre le uiti in un luogo medesimo, non le uenga a seccare. Quando il zappatore uedrà aperto l'occhio della uite, non ha a sperar buona uendemmia, & però zappi mentre che è chiuso l'occhio. Se tu uuoi saper se la terra è buona per formento, caua sotto due piedi, ma se la uuoi per arbori o per uiti cauala quattro. La uite nouella si come cresce presto per esser diligentemente attesa; cosi uien presto al suo fine quando non sia gouernata. Habbia modo & misura nell'opere & secondo la tua possibilità, accioche trapassando le forze del tuo potere tu non lasci stare in sul piu bello uergognosamente, quel che tu cominciasti con arroganza. I semi non hanno ad esser piu uecchi d'uno anno, altrimenti il frutto ua a male. Il formento che nasce ne i colli è di piu peso, ma non ritorna a misura. Tutte le cose che si hanno a seminare, si debbon porre in crescente di Luna & ne i di temperati, percioche il caldo le fa nascere, & il freddo le tien soffogate. S'il tuo podere fosse ricoperto da boschi & da arbori disutili, diuidilo in due parti, et riduci la terra grassa a coltura, & la magra resti per bosco, ma appiccaui fuoco che cosi facendo la terra grassa per sua natura diuerrà fruttuosa, & la magra si farà grassa per l'incendio del bosco, alla quale non si dee dar seme alcuno se non dopo cinque anni, & a questo modo il luogo sterile concorrerà nel fruttar con il grasso. I Greci comandano che nel piantare & nel coglier l'oliue, si adoprino fanciulli & fanciulle uergini, mossi cred'io perch'essi dicono che cotale arboro è consacrato alla castità. Credo che sarebbe fuor di proposito raccontar i nomi de formenti, iquali fanno mutatione o per rispetto del luogo o per rispetto del tempo; basti ben questo che noi eleggiamo quei grani che tornan'a proposito al nostro terreno, o che facciamo la pruoua di quello che ne è condotto da forestieri. Quādo si segano in herbe i Lupini & la ueccia, arandosi immediate sopra le loro radici il terreno, s'ingrassa non altrimente che se hauesse hauuto letame, ma se le radici si seccassero innanzi che tu arassi, attraggono a loro il sugo della terra. Il campo acquoso ricerca piu stabbio, & il secco ne uuole assai meno. Le uigne si debbono lauorare a buona hora ne luoghi caldi, maritimi, secchi, aprici, & campestri, ma ne luoghi freddi & fra terra, humidi, ombrosi, & montani si lauoreran piu tardi, & piu oltre diremo non solamente in che mese o in che di si dee lauorare, ma in che hora. Tutti i lauori di uilla, se si faranno quindici di innanzi al tempo non s'intendono

esser fatti troppo a buona hora ne troppo tardi, se si faranno XV. *dì dopo il tempo.* Tutte *le biade s'allegrano ne luoghi che son larghi, grassi, & che hanno il* Sole. La *terra spessa, cretosa & humida nutrisce bene il farro & il formento, ma l'orzo si diletta del terreno ch'è secco & risoluto, perciochè posto nel fangoso si muore.* La *sementa ne luoghi freddi & neuosi dura tre mesi & spetialmente doue la state è humida, ma doue la state non ha questa qualità non riesce.* Il *seme di tre mesi risponde assai meglio ne luoghi tiepidi, quando si semina nel tempo dell'autunno.* Si *la necessità ti astringesse a far qualch'opera in terra salsa, si dee far nella fin dello autunno, acciochè sopraueneno le pioggie si purghi quel mal che ui è dentro, ma se noi ui metteremo piantate d'arbori si dee porre intorno a quell'arboro alquanto di terra dolce, o sabbione di fiumi.* Il *seme delle piante si dee porre in terra che non sia grassa ne magra, accioche si possino dapoi trapiantare in miglior terreno.* I *sassi che son sopra la terra, l'inuerno s'aggbiacciano, & la state si riscaldano. la onde son nociui in tutti i tempi, a semi, alle piante, & alle uiti.* Quando *si muoue la terra intorno a gli arbori bisogna riuoltarla, si che quel ch'è disopra uada disotto. Nel letamar gli arbori, bisogna prima far loro intorno il suo gratticcio, & dapoi accostar la terra all'arbero, e intorno alla terra mettere il letame.* Non *far mai che tu proponga alle opere della uilla colui alquale tu porti amore, perciochè confidandosi egli della tua affettione non temerà il tuo furore quando non usi quella diligenza ch'ei debbe nell'agricoltura.*

Il modo che si dee tener in fabricar i cortiui alla villa per comodità non solamente del padrone, ma delle persone da villa.

In *molti modi si puo considerare in che maniera sono da fare le corti nella uilla per cagione dell'habitation del signore & de lauoratori, & de frutti che ui si debbono portare, & de gli animali da nutrire, perche il luogo oue tu ordini di far la corte, o è posto tra l'altre case della uilla, o è da quelle lontano, o in piano, o in monte, o in parte sicura, o in pericolosa. S'egli è posto tra l'altre case della uilla, nõ ha bisogno la corte di tanta fortezza & guernimento di chiusura, perciochè cotal luogo è meno disposto all'insidie de ladroni, Et anco perche ha presso l'aiuto de gli huomini uicini se bisognassi.* Ma *se fosse partito dall'altre case, il luogo solingo si dee cingere intorno di conueneuoli fosse, & di ripe, & di siepi.* Ma *s'egli è in piã troppo basso si dee ragunar terra per tutta la corte che uegna altronde & inalzarla, acciochè l'acque che d'altronde uengono non possino entrare: & che le pioue che ui caggiono ageuolmente se ne diriuino & scolino fuori.* Et *se fusse in monte onde non si potesse acquare con acque di fosso, eleggasi un luogo alqual si uada per aspra & greue salita, acciochè quella che non si puo per circuiti di fossi, per l'asprezza del monte, & per l'altezza si guernisca.* Et *se il luogo è dalla malignità de nemici sicuro, basta solamente che sia afforzato di tai guernimenti et fossi che sia sicuro da ladri: iquali spesse uolte stanno intenti a far danno etiandio nel*

pacifico tempo. Et se il luogo fusse in parte pericolosa disposto molto alle forze de potenti nimici, piu sicura cosa sarà abbandonare a tempo cotal luogo, che mattamente, & inconsideratamente disporsi a morire. Se non fusse gia che moltitudine di ricchezze mouesse il signore del luogo a fare castel sicuro ouer rocca da battaglia. Ma se alcuna uolta corrono per quelle parti malandrini o deboli nemici rubando & spogliando, si dee circondar la corte di muro o di conueneuole steccato. Alle quali cose fornire se la facultà del signore non bastasse, facciasi al manco che in uno de cantoni della corte, di ripe, & di fossi forti si faccia guernimento, & sopra ciò si faccia una torre, nella quale il padre della famiglia con suoi lauoratori, & con le sue cose possa risuggir quando bisognasse. Premesse adunque le predette considerationi, è da eleggere il luogo della corte nella piu conueneuole, & acconcia parte de cāpi. La grandezza dellaquale dee esser tale che proportionalmēte corrisponda alla misura delle terre che si deono lauorare, & disegnata, & ordinata l'ampiezza delle fosse in tutto il circuito, si dee segnare & ordinare intorno tanto di sotto la corte, quanto è larga la metà della fossa, & quiui atorno nel tempo che si conuiene cioè d'Ottobre, o di Nouembre, di Febraio, o di Marzo si ponghino piante di salci, o di pioppi, o d'olmi, & ugualmente lungo l'uno dall'altro, intorno a cinque piedi, o alcuna cosa meno. Dopo questo deono seguire i cauatori il lauoro delle fosse, & por tutta la terra a lato dentro della corte, & lasciar la terra soda intorno a un piè discoperta, et uota a lato al fossato, oue poi si pongano in alcun de detti mesi piante di pruni giacēti, & sopra posta iui anchora la detta terra con le uanghe o con badili, si disponga & ordini secondo la forma delle ripe, et con mazzi, o mazzaranghe fatti a ciò, fortemente si calchi, & s'assodi, & quando sarà cresciuta & alzata intorno a un piè, & piantatoui & poste le piante de pruni, ui si raguni & gitti sopra esse della terra, & cosi si faccia insino che si peruenga alla sommità della ripa, uero è che nelle dette ripe si possou piantare pochi & assai ordini di pruni secondo il desiderio del signore. Ma se si temesse della rouina delle riue, in luogo de pruni, o tra esse si ponghino radici di gramigna uerde che fa piu forti ripe. Et debbeno esser le piante de pruni quali sono le piante de pruni indaci se hauer si possono, percioche mirabilmente pongono, ouero che sieno pruni albi, o saluatiche prugne, o piante di rose saluatiche, o di dimestiche bianche. Ma il rouo auegna che assai forte siepe faccia, tuttauia consuma, & affoga l'altre piante quando non son grandi, & però non molto m'aggrada che si prendino di quelle del rouo se non si possono hauer delle predette altre piante. Si dee anco prendere cura che tra l'ordine de predetti pruni non si ponghino alcune piante fruttifere, perche p l'appetito de frutti gli huomini guastano le siepi, & i fossati, in maniera che la Corte mai nō si puo tener chiusa. Et si dee procurar che le piante infruttuose nate quiui nō ui crescano, perche crescendoui, farebbono per l'uggia loro o delle loro radici, al postutto le piante de pruni consumare & tornare a niente. Et nel primo & secondo anno, si debbono le predette piante di pruni, in ciascuno mese della state, mondificar dall'herbe che tra esse nascono, accioche le predette pian-

te non sieno costrette di seccarsi per difetto di nutrimento, ilquale le dette herbe a se trarrebbono. Et le piante de salci & de pioppi, o de gl'olmi (lequali primiera mente dicemmo che si doueuano piantare) senza dubbio peruerranno alla sommi- tà della ripa, lequali (conciosia che intorno a se habbiano moltitudine di nuoua ter ra & per le loro radici le grasse acque della corte trapaßino che alle fosse discor rono) mirabilmente andranno innanzi, tra lequali si potrà fare una siepe secca, o far questo che sarà meglio, cioè che incontanente fatta & adunata la ripa & cre sciuta si ponga folta multitudine di picciole piante di detti arbori, & maßimamen te dell'oppio, lequali quando saranno cresciute & per piegamento, & per taglia- mento saranno fatte spesse & folte, saranno forte siepi, o quasi un durabile palan- cato. Ma prendi guardia di non lasciar crescere in alto i pedali di detti arbori pri ma piātati, oltre all'altezza di dieci piedi, perche fuori di ragione impaccerebbon la corte, laqual per saluamento de gli habitanti richiede sano l'aere per la bontà del sole & de uenti, fuor che sopra ciascuno canton della corte si dee lasciar cre- scere uno arbore tanto quanto si potrà stendere in alto, percioche molto adorne- ranno la corte, ne potranno (perche son pochi) dannificar la corte. Se ne lasciano anco crescer similmente due sopra ciascuna porta, alle cui ombre si poßino posar gli huomini ne tempi caldi. Et queste cose con diligenza osseruate senza gran spe sa sarà la corte sicura, circondata di fossati, di siepi, di pruni, & d'arbori, con lau- dabil forma & con utilità de gli habitanti. Et nella sommità de monti intorno alle case si facciano siepi delle piante di melagrani, lequali non temon l'asprezze de luoghi, perche questo arbuccello si contenta di piccolo nutrimento & anco fa la siepe spessa, & forte per lo molto metter che fanno le sue radici, & non ui lascia entrar per cagion delle sue pungenti spine ageuolmente alcuno, & oltre a ciò pro duce ogni anno frutto di gran bellezza & utilità. Ma i grandi arbori non cresco- no in cotai luoghi, perche hanno bisogno di piu nutrimento ilquale non si puo ha- uer a bastanza oue la terra è troppo petrosa. Ma ne luoghi baßi de monti la oue è allegro & grasso terreno, si potrebbon le predette piante, & maßimamente de pruni, & d'olmi assai acconciamente piantare. Ma il salcio & l'oppio in cotai luo ghi, se non sono a lato a riui, & al sabbione, ouero che habbino terreno molto so- luto non uanno innāzi, ne crescono largamente. Et se il luogo è di tanta freddura ch'il melagrano nō ui possa durare ne allignare, si deeno chiudere intorno di que gli arbuscegli ouer pruni, iquali in quella regione, & simigliante luogho per espe rienza meglio si difendino & questo basti quanto alla corte di fuori.

Della fabrica della corte di dentro che serue solamente al pa dron della villa. Et come vi si posino condur l'acque. Et ciò che si richiede perche la fabrica si muri bene, & delle cisterne & de pozzi.

La corte di dentro si disponga, & ordini in questo modo, che nel mezzo

della faccia dinanzi si faccia in essa l'entrata della uia di larghezza di dodici piedi almeno, & di quella medesima larghezza nella cōtraria parte si faccia l'uscita per laquale si uada all'aia, alla uigna ouero a campi di dietro. Perciochè la predetta ampiezza basta all'entrar del carro carico di fieno o di biade. Et si faccino ne predetti luoghi porte belle o rustiche secondo la uolontà del Signore, pur che di notte si possa con chiauistelli di ferro, & con chiaui serrare, sopra lequali si faccia un tetto o una casa, acciochè l'entrata si cōserui piu netta & asciutta, & acciochè le porte per piouere & per le rugiade in breue tēpo non infracidischino & marcino. Appresso ciò la metà della corte laquale è dall'una parte delle porti, si dispongbi & ordini per lo signore in questa maniera, cioè che a lato alla uia che diuide la corte si faccia la casa del signore, laquale habbia la faccia lunga a lato alla uia, & poco si distenda alla parte di dietro, et quello che la casa nō chiude si riempia la siepe alta di pruni ouer un muro, ma la casa o piccola o grande o murata o non murata, sia coperta di tegoli & di canne, secondo la facultà o piacimento del signore Et in quella parte a lato alle ripe della corte, si piantino nobili generationi di uiti da pergole, le quali poi che saranno leuate otto o dieci piedi dalla terra potranno far bellissimo pergolato sopra le ripe accostandosi a predetti arbori, poi si piantino piccole & basse piante fruttifere fra la corte cinque o sei piedi intorno intorno, come fichi, melagrani(se la qualità di quello aere le ritiene) nocciuoli, giuggioli, & piante di cotogni. Et per lo mezzo di questo luogo si piantino alcune piante di peri & meli lontane al meno uenti piedi, lequali con processo di tempo di diuerse maniere di peri & meli con diligente maestria s'innesteranno, et in quel medesimo luogo si formerà diletteuol giardino di sottili, et minute herbette, & anchora lo horticello del Signore, & la moltitudine dell'api senza lesione ui si conseruerà, & le tortore, & i lepratti, & simiglianti cose. Nell'altra mezza parte si facciano le case, & le capanne a lato alle ripe intorno intorno, che occupino, o le due parti o l'una d'essa secondo il bisogno della famiglia de lauoratori, & de gl'animali da nutrire, rimanēdo sempre la corte del mezzo espedita. Et le migliori case in una parte siano diputate all'habitare de lauoratori, & l'altre siano deputate a predetti animali. Et allato alla casa de lauoratori si faccia il pozzo & il forno se gia non u'hauesse fontane nella piu cōueneuole parte secondo i modi, et le forme che s'usano, pur che'l pozzo s'allarghi dalle fosse della corte, & dalla fossa del letame quāto piu si potrà, acciochè il putrido humore delle fosse ouero del letame non ui entri per l'occulte uie della terra. Et nella parte della corte a lato alle capanne delle bestie si faccia un palude ouero fossa per maturar il letame, rimossa dalla casa del signore quanto piu si può. Ma se la nobiltà de Signori, et la potēza è tanta che schifino d'habitare co suoi lauoratori in una medesima corte, potranno agiatamente nel predetto luogo cosi disposto fare dimorare il castaldo, & in altra parte separatamente fare il loro luogo ordinato di palagi, et di torri, e di giardini secondo che a loro nobiltà, & possanza si conuerrà. Anchora che'l pozzo nella corte ottimamente dimori secondo che è detto, tutta uia alcuna uolta per comun e

utilità di molti, & tal uolta per agiamento de lauoratori, & perche le piu uolte non si troua acqua nella corte, o ne luoghi prossimi, o se si troua si corrōpe & gua sta per lo licore del letame della corte, si desi dera piu di farlo ne campi fuor della corte, laqual cosa quādo si uorrà fornire si prouegga in questo modo. Cauisi il poz zo del mese d'Agosto, di Settembre o d'Ottobre, perche la oue l'acqua non man cherà in questi mesi, in nessuno altro tempo potrà mancare. Adunque (secondo che dice Palladio) innanzi il leuar del Sole in quei luoghi doue l'acqua si uuol trouare, guarderai l'Oriente ugualmente chinato col mento su la terra. Et in quel luogo oue tu uedrai leuar l'aere crespo & fondo, di sottil nebbia, & bagnare a modo di rugiada, sappi che l'acqua sarà quiui ascosa dentro a luoghi secchi. Ma acciò che tu possa giudicare della piccola o molta quantità, considera la maniera, o genera tion della terra. Perche la creta darà uene sottili, & non soaui, & limaceiose, & saranno piu profonde, & il sabione soluto, & sottil senza sapore. Et la nera terra generà, & renderà cotali risudamenti & nō grandi d'acqua, laqual sarà raccol ta delle pioue, & licore del uerno, ma harà sapor nobilissimo. Le ghiare daranno uene mezzane & incerte, ma di grandissima durata, Et il maschio sabbione, & la rena, & il carbunculo darà certane acque, & di molta abondanza. Et quelle che si trouano nel sasso rosso, son buone, & abbondanti. Ma è da prouedere che poi che sono trouate per le fessure, non tornino adietro. Anchor sotto le radici de monti, & nelle dure pietre si trouano l'acque abōdeuoli fredde, et sane. Ne luoghi campestri si trouan salate, graui, tepide, & nō soaui le piu delle uolte, il cui sapore se sarà ottimo, sappi che'l suo principio sarà da monti, & sarà di sotto terra. Ma l'acqua delle fontane che sono nel mezzo de campi delle montagne sono soaui, se di sopra si coprono con arbuscelli che u'aduchino, & faccino ombra. Et anco que sti sono i segnali da cercare l'acqua, a quali allhora diamo fede quando in quel luo gho nō ha alcuna acqua stante, ne per consuetudine ui geme alcuno humore, cioè il giunco sottile, il salicastro, il poppio, la canna, l'ellera, & molte altre cose che di molto acquoso humor si generano, si che ne luoghi oue trouerai i predetti segnali; si caui tre piedi per larghezza, & cinque per altezza. E presso al tramontar del Sole si prēda un uasello puro di rame ouer di piombo unto dentro, & si metta boc cone nel fondo del detto cauato, & sopra la fossa si faccia un graticcio di uerghe, & di frondi, & sopra postaui la terra, si chiuda, & coprasi tutto lo spatio, et il se guēte giorno si scopra il detto luogo. Se nel uasello si trouano risudamenti, & goc ciole d'acqua non dubitare che acqua non u'habbia. Et anchora se si porta un ua sello di terra non cotto a quel medesimo modo, & che similmēte si copra l'altro, se la uena dell'acqua è prossimana a quello luogo si trouerà disfatto l'orciuolo p l'hu more che harà riceuuto. Anchora se si porrà un uelo di lana coperto a quel modo che s'è detto si che sudi tāto d'humore che l'altro dì uersi fuori acqua quādo si pre merà, darà testimonio che quel luogo sia pregno & copioso d'acqua. Anchora se similmente si prenda una lucerna piena d'olio, & si pone accesa in quel luogo, & il seguente dì si troua spenta, rimanendoui ouero superchiandoui gli alimenti

cioè l'olio, & il lucignolo, sarà segnale che in quel luogo sarà copia d'acqua. Et se in quel luogo farai fuoco, & la terra uaporata manderà fuori humido fumo & nebuloso, sappi che quiui per certo haurà acqua. Trouate adūque queste cose per certo conoscimento di segnali, cauerai il pozzo, et cercherai il capo dell'acqua, & se sono piu capi racoglieralı insieme, tuttauia l'acque si debbon cercar sotto le radici de monti nella settentrional parte, perche in cotai luoghi sono migliori et di maggiore abondanza. Ma quādo si cauano i pozzi si debbe schifar il pericolo de cauatori Perche molte uolte la terra caua fuori, allume, zolfo, & bitume, lequali cose spirano & mandan fuori pestilente uapore, ilqual poi che sarà entrato nel naso de cauatori, tormenterà l'anima loro se non s'aiutano col tosto fuggire, & però prima che si stenda giù, si dee in que cotali luoghi metter la lucerna accesa, laquale se non si amorterà non bisognerà temere, ma se si spegnesse, è da schifar tal luogo si come cosa mortale. Deesi anco cauare il pozzo di larghezza di piedi otto, o sette da ogni parte, & il muro sia di due piè largo, & si può fare piu largo o meno, secondo che molti o pochi intendono di uolerne cauare, & secondo la moltitudine et pouertà delle uene. Et se l'acqua è limacciosa si puo correggere per mischiamento di sale. Ma se la terra casca quando il pozzo si caua per uitio di terra che si dissolua, o per humor che scorra, metteraui datorno tauole per lo lungo, & attrauerseraui puntelli che la sostenghino, acciochè non cadino, & che la rouina nō copra i cauatori. Puossi anco in cotai luoghi far meglio il pozzo senza pericolo de cauatori, cioè che si faccia ruota doppia di forti tauole secōdo l'ampiezza del pozzo sopra ouero intorno, & innanzi che si caui il pozzo, si faccia un muro d'altezza d'una punta ch'è circa di tre braccia, & fatto questo stia in mezzo il cauatore con gli strumenti & co ferramenti a ciò, & caui altre tanto sotto'l muro, & facciàlo altre tanto discendere, & poi ancora muri altre tanto, & caui, & in fine ne caui la terra & l'acqua insino a tanto che'l pozzo sia cōpiuto. Ma i pozzi che sono ad alto, perforata la terra infino all'acqua posson riuscir da basso a similitudine di fontana, se la natura della ualle da piè ui consente, & poi che haurai fatto il pozzo prouerai l'acqua nouella mettendola in uaso di rame chiaro & splendido, & se non sarà macchia è giudicata p prouata & buona, & se bollita in uasello di rame non lascia nel fondo residenza alcuna sarà buona. Il medesimo se in essa si cocerannno tosto i legumi, o se sarà di chiarissimo colore, & senza museo, o alcuna altra bruttura.

Come si dee far a condur l'acqua artificiale, & che modo tenere perch'ella non diuenga cattiua.

SECONDO *che narra Palladio, quando l'acqua si uuole p alcuno condotto menare, bisogna che si meni per condotto murato, o per cannoncelli di piombo, o per canali di legno, o per doccioni di terra. Se si menerà per condotto murato, si dee saldare il canale acciochè l'acqua nō possa scorrer per le fessure, la cui grandezza*

dezza si dee fare a proportione dell'acqua, & se l'acqua si menerà per piano tra cento o sessanta piedi, si uada abbassando a poco a poco un mezo piede, cioè si meni a pendio, accioche l'acqua possa hauere forza di correre; & se auenisse che alcun monte ui s'interponessi, l'acqua si meni intorno alle sue costiere, o lati, o si pareggino cauerne al capo dell'acqua, per lequali cauerne poi il condotto proceda. Ma se incontrasse che alcuna ualle ui corresse, o interponesse, si rizino pile ouer archi alti alla proportione dell'acqua con che si debbono agguagliare. Ma se si mena per canoncelli di piombo, & corra di sotto, passata la ualle, si lieui sù l'acqua là doue piacerà di farla salire. Ma piu saluteuole & utilmente si mena per doccioni di terra cotta, iquali sien grossi due dita, & dall'un lato sieno appuntati in tal maniera che l'uno possi entrare ne l'altro un palmo almanco, lequali giunture si debbono poi dentro stuccar con calcina uiua mischiata con olio. Ma innanzi che ui si uolga, il corso dell'acque, ui si dee metter fauilla mista che con alcun licore ui discorra, accioche saldi, & incolli i doccioni s'hauessino alcun uitio. L'ultimo modo è di menarla cō canoni di piombo, iquali rendono l'acque nociue, percioche del piombo si fa la biacca, laqual non è poco nociua a corpi de gli huomini. Anco sarà parimente officio d'huomo diligente & discreto far fare i ricetti dell'acque, cioè luoghi oue si riceuono accioche la pouera uena abondeuolmente risponda. Dice Palladio che colui che non harà acqua si dee far far la cisterna di quella grandezza che a lui diletta, et che basti, allaqual si possa condur tutta l'acqua de tetti, & intonacarla di smalto, ilqual con gran sollecitudine si pesti perche diuenga piu bello & piu lucente, & si dee fregar spesso di lardo strutto, acciò che l'acqua non possa per le fessure scorrere ne uscir da parte alcuna, & cosi dopo lunga & ferma secchezza ui si metta l'acqua, & nel mezzo della detta cisterna si formi il pozzo, & poi d'intorno ad esso si riempia nel fondo di grosse pietre di fiumi, e poi nel mezzo di pietre minute, & di sopra di sabbione, ma doue non hauesse pietre di fiumi, in luogo di quelle si debbon por mattoni, ma in certi luoghi si fa lo smalto d'una creta laqual quando mezzanamente è mischiata, in tal maniera serra & ferma in ogni parte, che riceue ottimamente l'acqua che ui si mette o che ui pioue. Nellaqual è conueneuol cosa mettere l'anguille, & certi altri pesci di fiumi, acciò che il lor notare sbatta & dirompa l'acqua che non si moue, & si moua a lor mouimento, e si stucchino le fessure, le buche o fosse delle Cisterne. Le pescine, & le tane oue i pesci si possin nascondere si stucchino, e si risaldino in questo modo. Prēdasi di pece liquida quella quantità che piacerà di torre, & altretanto di sugna, o di seuo, & si metta a cuocere in una pentola, insino a tanto che leuino la schiuma poi se ne partino. Et quando sarà fredda questa misura si spāda sopra essa calcina a poco, a poco. Et mischiate le dette cose s'incorporino insieme, & quando haranno preso similitudine quasi come di confettione d'unguento, si metta ne creapati, & nelle fessure che giemono, & strettamente ui si calchi. Anco ne luoghi ne quali s'usano l'acque de fiumi si faccino cisterne piccole, nellequali le dette acque si rischiarino in questo modo. Prendasi un uasello grande di terra, e pongasi in

luogo freddo sotto al sabbione, sopra ilqual sia un'altro uasello di legno, o di terra cotta c'habbia alcuna latitudine, & ilquale habbia nel mezzo del fondo un picco-lo pertugio con una canella dal fondo per spatio d'un dito alzata, sopra laquale si ponga un bicchier rimboccato, & ciò fatto, s'empia di sabbione insino al mezzo, nel qual poi tutte le uolte che tu uorrai potrai metter l'acqua del fiume, laquale distillata per lo sabbione, a poco, a poco discenderà nel uaso di sotto nel qual si con serua per usare. Ma se tu uolessi maggior cisterna potrai edificar in tal maniera l'uno, & l'altro ricetto dell'acqua, o di marmo, o di pietra, o di calcina, o di smalto secondo la forma, & grandezza che piu ti piacerà.

In quai luoghi si debbe edificare alla uilla case, o altro per gli habitatori, & delle stalle de gli animali, & dell'altre stanze per saluar i ricolti.

La casa, & le corti si fanno in uilla secondo il uolere del Signore, & secon-do la facultà & la quantità de gl'animali da nutrire & de frutti da portarui. I luo ghi maritimi per la maggior parte son piu salubri, & i montuosi & pendenti che son uoltati uerso Settentrione. Bisogna adunque edificar le case in luoghi alti, i quali sono attissimi alla sanità del corpo & dell'intelletto, & a dar nome & fama alla regione & alla patria. Ma la figura della casa tutta debba esser fatta all'orien te, & gli usci, & le porte anchora, perche i uenti che uengono dall'oriente sono saluberrimi, & il calor del Sole piu presto assottiglia, & dissipa ogni rozzezza dell'aere, & della nebbia. Et la casa non debba essere bassa & stretta, ma alta & ampla. Alcuni persuadono che si fabrichino le case uerso il mezzo di, per hauer piu lungo tempo il Sole. Ma io giudico di maggior perfettione edificarla all'oriẽ te, perche l'ostro che spira da mezzo di è humido, inequale & non sano. Per laqual cosa colui che elegge luoghi habitabili dee conoscere la terra da habitare, & in che modo giace la sua dispositione, secondo l'altezza & la bassezza, & scoper-tura o copertura, & dee conoscer la sua acqua & la sostantia di tale acqua & co me stà secondo il suo aprimento & discoprimento, ouero secondo il suo occulta-mento, & secondo la sua profondità. Et anco s'ella è a uenti disposta, o in profon da terra, & dee conoscere i uenti che quiui traggono, se sono sani freddi, perche de freddi, sono de sani, & de gl'infermi, & anchora che cosa gli sia prossimana, de mari, & de pelaghi, & de monti, & delle minere. Et dee saper la qualità del la terra secondo la sanità, & l'infermità. Et quali infermità sogliono uenire a co-loro che ui dimorano le fortezze di coloro che quiui habitano, & i lor desideri, & la loro digestiua, cioè uirtù, & la bontà de suoi nutrimenti. Et come sia da par te de gli edifici ordinato. Et se sono spaciosi, & ampi o le loro entrate sono stret-te. Et quello onde piu si dee hauer sollecitudine è che i uenti orientali possino en-trar per le magioni, & che il Sole possa entrare in ogni parte, & in tutti i luoghi che ui sono. Et anco è di grand'aiuto la uicinità dell'acque dolce, nobili, correnti,

& copiose, & monde, lequali s'affreddino il uerno, & la state si scaldino, che sieno diuerse da quelle che stanno nascoste, scriue Varro, che la uilla si dee edificare in tal maniera che dentro al suo circuito & chiusura s'habbi l'acqua, & se nò, al manco sia uicina, laquale acqua sia quiui nata, e d'ogni tempo sempre ui discorra, & se l'acqua non è uiua, si facciano le cisterne sotto i tetti, & il truogolo si faccia all'aria dall'altra parte, accioche dall'una parte gli huomini la poßino usare, & dall'altra s'abbeuerino gli animali. E da procurar che specialmente il padre di famiglia ponga la uilla sotto le radici del saluatico monte, oue le terre lauorate sien dolci & trattabili, & doue spirino salutiferi uenti, laqual posta è acconcißima a gli equinotionali leuamenti del Sole, perche ha l'ombra la state, & il uerno il Sole. Se fußi costretto di edificar presso a fiume, prendi guardia di non edificare incontro all'Ostro, perche nel uerno diuenterà fortemente fredda, & la state inferma. Si debbon fuggir i luoghi paludosi, perche quando si seccano crescono certi animali minuti, che non si possono discernere per la piccolezza loro, & entrano in corpo per la bocca, & per le nari & generano dure & greui malattie, dice Scrofa che è da schifar che la uilla sia uolta a quella parte della quale trahe gran uento, & che non s'edifichi in profonda ualle, ma in luogo altißimo, perche quando è gran uenti se auien che spiri uento che adduca alcun contrario, piu ageuolmente si caccia perche è alla scoperta. Il luogo parimente che è tutto di lustrato dal Sole è piu sano. Percioche se alcune bestiuole lui nascon presso & u'entrano, menate da uenti, o elle n'escono fuori, o per aridità & asciugamento periscono. Sono anco i luoghi alti piu sicuri dalle pioggie che discendon con uenti, & da pericolosi torrenti o fossati a coloro che ne baßi, & caui luoghi hanno le loro habitationi. Debbonsi anco far nella uilla le stalle de buoi in luogo che nel tempo del uerno poßino essere piu calde. Et le celle in luogo piano doue i uasi del uino, & dell'olio poßino dimorare. Et doue stieno i frutti secchi, si come il grano & la biada & il fieno i tauolati. Et è da proueder del luogo doue habita la famiglia, acciò che affannati per lo essercitio, o pel freddo, o pel caldo agiatamente ui poßino riposare. E bisogna che la casa del lauoratore sia presso alla porta, perche sappia chi uà & chi uiene di notte, & che cosa porti, & maßimamente se nullo altro portier fusse nel la casa. Scriue Cato. Edificherai la uilla presso alla città per uia d'abondanza, perche se harai fabricato in buono podere ui andrai piu uolentieri & piu spesso, & sarà migliore il podere, & harai piu frutti. Se tu sarai proßimo al luogo piu tosto uedrai le tue cose, & piu ageuolmente allogherai l'opere del tuo luogo, & piu ageuolmente condurrai i lauori.

Delle stanze per il uerno & per la state, e de pauimenti.

La forma della predetta fabrica debbe esser tutta raccolta in se intanto che ella sia comoda, cosi in tempo di uerno come di state. Le stanze che hanno a seruir per il uerno, debbono esser tutte accomodate al Sole, & bisogna anco accomodar i

pauimenti alle qualità delle stanze, percioche nelle fabriche che sono a piè piano si ha da auertire che le trauamenta sian salde & eguali, accioche colui che camina non faccia tremare la fabrica essendo sottili. Inoltre non si dee porre insieme le tauole di Quercia con quelle dell'Elice, percioche essendo la Quercia pregna di humore cominciandosi a seccare si torce & fa fessure nel pauimento, ma l'elice non si guasta mai. Ma se non ui fosse elice, e che ui fosse Quercia a bastanza si dee sottilmente segar il Quercio e farne tauole, & ponendole l'una sopra all'altra a trauerso si ficcheranno con chioui bene spessi. I tauolati che si fanno di cerro, o di faggio, durano lungo tempo, ogni uolta però che innanzi che ui si metta di sopra la calcina; sara coperto il tauolato di paglia o di felice, conciosia che lo humor della calcina non puo trapassare alle tauole. Dapoi si dee porre disopra il terrazzo, cioè due parti di sassi pesti con una di calcina, & questo terrazzo ha da essere di grossezza di sei dita facendo che sia eguale per tutti i suoi luoghi, & essendo il luogo che tu fai per il uerno, porrai disopra al terrazzo tal pauimento che standoui i seruidori in piè, non s'agghiaccino ne tempi freddi. Posto il terrazzo e bene spianato, torrai carboni ben pesti, sabbione e calcina, & mischiato il tutto insieme andrai imponendo sopra il terrazzo egualmente per tutto, laqual incrostatura non uuol esser piu grossa che di sei oncie, & essendo bene spianata, il pauimento sarà di color negro, la onde uersandosi in terra uino s'asciuga in un tratto. Ma se le stanze saranno per la state, uogliono esser riuolte all'Oriente solstitiale, & alla parte del Settentrione, & il pauimento sia o di mattoni, o di lastre di marmo, o di mosaico, o di quadretti d'opera tassellata, iquali sian ne cantoni dell'opera ben congiunti & serrati con quadretti di mattoni. Ma se non si hauesse la commodità di cosi fatte cose, mettasi disopra marmo pesto; oueramente si smalti con calcina e con sabbione mischiato.

Della calcina e del sabbione.

Oltra questo bisogna che colui che fabrica sappia qual sia la natura della buona calcina & della buona harena. Le sorti adunque della harena di fossa son tre. Vna negra, una rossa, una bianca. Tra tutte queste la rossa è migliore, dopo la rossa è la bianca, nel terzo luogo si mette la negra. Di queste tre buona sarà per la fabrica quella che essendo stretta con le mani fa romore per la sua granellatura. Similmente è giudicata buona; quando posta sopra lenzuolo o sopra cosa bianca & dapoi scossa in terra, non lascia macchia o sporchezzo alcuno. Ma se non si hauesse comodità di harena di fossa si torrà la ghiara de fiumi o de lidi. La harena del mare si secca piu tardi di tutte l'altre; e però bisogna ch'innanzi che si metta in opera stia cauata qualche tempo accioche la fabrica non si corrōpa, oltra questo posta nell'intonacature delle camere, le fende, & scorza per rispetto dell'humor salso. Ma le harene di fossa, mischiate nelle mura di mattoni & nelle intonacature si seccano con prestezza, & tanto piu son migliori quanto

essendo cauate della fossa si mischiano in quell'istante con la calcina, perche s'elle stanno al Sole, alla rugiada, & alla pioua se ne uanno in fango. Le harene di fiume son piu a proposito di tutte l'altre nell'imbiancature delle mura. Ma se per auentura bisognasse adoprar la harena di mare, sarà buono sommergerla prima in qualche fossa d'acqua dolce, accioche la dolcezza dell'acqua la spogli del salso. La calcina ha da essere di sasso bianco & duro, o di treuertino, o di ciottoli di fiume, o di sassi rossi, o di marmo. Quella che si fa di sassi duri & ch'è spessa, è buona per murare, ma quella ch'è di sasso tenero & poroso, si adopra nelle imbiancature delle muraglie. in due parti di harena si mischia una parte di calcina. Ma nelle harene di fiume se tu ui aggiugni una terza parte di tegole rotte & ben peste la calcina sarà soda & perfetta.

Delle mura di mattoni.

MA se tu uorrai far le muraglie di soli mattoni, tu hai da notare, che finite le mura sarà buono murare in cima oue si pongono le trauature, tegole, & intorno intorno alle mura si faccia quasi come a guisa di corona uno sporto in fuori di un piede è mezzo, accioche corrompendosi gl'embrici o ueramente le tegole l'acqua piouana che ua per le gorne non possa penetrar nelle mura. Oltra questo si dee prouedere che poi che le mura saranno ben seccate, ma però non lisciate, s'imbianchino, perciochè quando il muro è humido & liscio, il bianco non tiene, & però non bisogna incrostarlo tre uolte, accioche il bianco si possa attaccare.

Delle finestre, & dell'altezza.

NELLA fabrica dalla uilla si ha da prouedere che ui sian molte finestre. Oltra questo ch'elle sian uolte si come si ha detto alle regioni del cielo, secondo la qualità de tempi, cioè quelle della state sian uerso tramontana, quelle del uerno uerso mezzo di, quelle della primauera & dell'autunno a leuante. La misura delle sale & delle camere si farà a questo modo, che si metta insieme la larghezza & la lunghezza del luogo & fatto il conto si facciano alte le stanze per la metà piu.

Delle camere fatte di canna.

EGLI è buona cosa far le camere in uilla di quella materia che si troua facilmēte alla uilla, & però le faremo o di tauole o di canne di questa maniera. Torremo tauole di legno gallico, o di cipresso lequali sian diritte, & le porremo con distantia eguale l'una dall'altra oue si dee far la camera laqual distantia sia d'un piede & mezzo di uoto. Dapoi attaccaremo al palco della camera le predette tauole con catene di legno di ginepro, d'oliuo, di cipresso, o di bosso, & tra l'una & l'altra tauola porremo due pertiche ben legate con ritorte di caneuo, ilche fatto,

torremo le canne palustri oueramente quelle che son alquanto piu grosse dell'usate, ma uogliono essere sfesse & ben congiunte insieme, & quelle accostaremo piu che si puo alle tauole & alle pertiche. Dapoi l'ingesseremo facendole equali con la cazzuola per riempiere i uoti tra canna & canna. Vltimamente, mischiando la poluere del marmo con la calcina, ui faremo disopra la scorza splendida et bella.

Dell'intonicatura.

L'INTONICATVRA *parimente dilette, alla qual cosa fare bisogna tor calcina che sia macerata di buon tempo innanzi, & sia tale che tu la tagli con l'ascia come che s'ella fosse di legno. Et quando nel tagliarla quel che rimane attaccato all'ascia è morbido & uiscoso, quella tal calcina è perfetta a intonacare.*

Del bianco dell'intonicatura.

LA *imbiancatura si farà buona forte & chiara, quando si polira spesso con la cazzuola, & cominciando a seccarsi, si ponga la seconda & anco la terza copertura del bianco. Dopo questo si cuopra con tre coperte di grano di marmo con la cazzuola, ma innanzi che si faccino cotali coperte bisogna domar la calcina cosi fattamẽte che la pala cõ laquale si doma si caua netta fuori della calcina. Et quando questa copertura di poluere di marmo si comincierà a seccare: si dee por disopra un'altra copertura, ma sottile, et in questo modo l'opra sarà salda et splendẽte.*

Che si dee schiuarsi dalle valli.

SI *dee fuggir (si come hanno molti altri per cagion dell'acque) di por ne profondi delle ualli le sue possessioni, percioche noi dobbiamo piu tosto hauer riguardo alla nostra sanità, ch'al breue piacere di pochi giorni. Dalla quale cosa ci dobbiamo anco tanto piu guardare, quanto che noi uedremo che quel paese nel tempo di state sarà sospetto di corrotta & mal'aria. Et se perauentura in cotai luoghi non fosse fontana, o pozzo bisognerà fabricar cisterne, nelle quali si possa scolar l'acqua piouana da i tetti. Et le cisterne si fanno in questo modo.*

Delle cisterne, & della malta frigidaria.

LE *mura della cisterna uogliono essere di quella grandezza che a te basta, et che tu uuoi. Il suolo di questa cisterna, sarà di mattoni & di pezzi di tegolo bene eguale, & si debbe spianare & polire, & lasciar dall'un canto l'uscita all'acqua: oltra questo si dee polire il detto suolo, & fregare piu d'una uolta, con lardo cotto & grasso, & poi che fia asciutto, si ugneranno similmente le mura, accioche non aprirà fessura alcuna. Et cosi fatto, dopo buono spatio di tempo, ui si potrà met-*

ter l'acqua. Voglio poi ch'in questa cisterna si metta qualche anguilla o qualche pesce di fiume, & che se le dia da mangiare percioche i pesci mouẽdo l'acqua col nuoto non la lasciano altrimenti guastare. Ma se perauentura il fondo della cisterna, o le mura, a qualche tempo colassero, o facessero fessure, dobbiamo adoperar il sopradetto grasso, accioche se l'acqua uolesse uscire non possa. Il medesimo untume serue anco nelle piscine, ne pozzi, & nelle lagune delle cisterne. Ma se lo humore uscisse fuori per i sassi, torrai tanta pece liquida quanto tu uuoi, & altretanto di seuo, & messe queste due cose in una pignatta le farai bollire fino a ch'elle facciano la spuma, dapoi leuale dal fuoco, & come sarà fredde, aggiugni calcina stritolata, & mischia tutto in un corpo, & cosi ridotta in maniera d'unguento potrai metterle nelle fessure & calcarle bene. Sarà cosa buona far che l'acqua uada nelle cisterne, per cannoni di terra cotta & coperti. L'acqua piouana per bere è miglior di tutte l'altre. Ma se la corrente ci si puo condurre, sarà a proposito, se non per bere, almeno per lauare, & per innaffiar gli horti.

Delle caneue da tenere il vino.

LA caneua dal uino si dee fare in luogo fresco & quasi buio & riuolto a tramontana, & dee esser lontana da i bagni, dalle stalle, da i forni, dalle cisterne, dall'acque, & da tutte l'altre cose che habbiano cattiuo odore. Sia fornita di tutte le masseritie che bisognano, in tanto che se l'uua soprauanzasse oltra il solito non si habbia a desiderar altre masseritie. Sia cosi fattamente ordinata ch'il luogo da calcare l'uua sia piu alto che gli altri. Vadasi a questo calcatoio su per tre o quattro scalini, & dalle bande del calcatoio ui siano i luoghi che riceuono il mosto, & da questi luoghi si partino i suoi canaletti di mattoni a canto il muro, sotto iquali siano i barili da riceuere il uino. Ma se la uendemmia passasse l'ordinario, si potrà metter altri mastelli tra l'uno & l'altro spatio de detti barili, sopra un'altro murello Sia il suolo di questo luogo di terra cotta, accioche se si rompessero le masseritie del uino, esso possa scorrere sopra le pietre cotte alla sua fossa, che sarà nel mezzo di detta stanza.

Del granaro.

IL sito del granaro desidera d'esser posto dalla parte di Settentrione & in luogo rileuato, & lontano da ogni humore, & dalle stalle, dee similmente esser posto in luogo freddo, uẽtoso et secco, l'edificio si faccia cõ tal diligẽza che non ui si uegga fessura. Il suolo uuole essere o di pianelloni di mezzo braccio l'uno o ueramente di mattoni, ma minori, liquali si caccino nel terrazzo fatto di calcina & di tegoli pesti. Faremo poi (sperando però grã ricolto) le stanzette diuise ciascuna da per se, per metter separatamẽte le biade in saluo, ma se la terra mostrasse il ricolto minore, allhora si dee metter il grano su i murelli di graticcio o ueramente

ne cestoni di paglia. Fatti i granai si impiastrano le mura, di morchia mischiata col luto, & in luogo di paglia s'adopra oliuastro secco, o ueramente foglie d'oliuo, & seccate le mura, si unge di nuouo con la detta morchia, & dapoi ui si mettono le biade. Questa cosa è ottimo rimedio a i pauegli & a gli altri animali che mangiano il grano. Sono alcuni che per conseruar le biade, ui meschiano foglie di coriandoli. Ma non è cosa piu conseruatica, che metter il grano su l'aia & lasciarlo rinfrescare alquanto, & dapoi riporlo nel granaio. Columella non uuole che i formenti si suentino, perciochè gli animali nel suentare penetrano ne i mucchi d'esso, ma lasciandoli stare senza suentare, gli animali non sono in dentro ne mucchi del formento piu che un palmo, il restante si conserua senz'alcun danno. Afferma il medesimo che gli animali predetti non si generano piu in dentro d'un palmo. La herba conizza (si come dicono i Greci) messa sotto i formenti gli fa durare. I granari debbono essere lontani dal uento di mezzo dì.

Del luogo da far l'olio.

LA *cella da far l'olio debba essere opposta alla parte di mezzo dì, & difesa dal freddo, & le finestre hãno ad esser di uetro. Et cosi l'olio non harà impedimento p il freddo del uerno, & aiutato dalla caldezza del luogo non si potrà agghiacciare. Il torcitoio, il telaro, & gli altri instromenti da premer l'olio si faranno secondo l'usanza del paese. I uasi che hanno a riceuer l'olio saranno mondi è ben netti, acciochè riceuendo qualche nuouo sapore, non facciano che l'olio sappia di rancio. Ma se alcuno hauesse piu amore alla cosa, alzi il torcitoio con le uiti, & metta nel suolo un caldaio di brace, & cosi il calor de carboni farà che la cella sarà buona, senza che ui sia fumo, ilquale per lo piu suol far l'olio di tristo colore & di peggio sapore.*

Delle stalle de cauali & de buoi.

LE *stalle de caualli & de buoi hanno a guardare il mezzo dì, ma le finestre sian uolte a Settentrione, perciochè stando il uerno serrate nõ posson nuocere, ma la state aprendosi fanno il luogo assai fresco. Le stalle non uogliono esser punto humide, per rispetto dell'ugna de gli animali. I buoi si fanno piu grassi & piu belli quando hanno il fuoco da presso, & che ueggono il lume. A un paio di buoi bastano otto piedi a stare diritti, ma a stare a ghiacere ne uogliono quindici. Doue stanno i caualli, metterai tauole di quercia coperte di strame acciochè stando in piè sentino il duro, & ghiacendo habbiano il luogo tenero & molle.*

Della corte da galline.

LA *corte delle galline uuole esser uolta a mezzo dì, & scoperta al sole, acciochè nel tempo del uerno elle possino stare al Sole, & purgarsi da i pidocchi pollini. Ma nel tempo della state, farai un frascato, o di legno o di tegoli acciochè*

si possano

possano rinfrescare. Ma se tu non volessi spendere, farai il frascato o di foglie o di ginestri.

Del luogo da tenere uccelli.

Di *fuori dalla corte a canto al muro, faremo i luoghi per gli uccelli; percioche lo sterco de gli uccelli è molto bisogneuole alle cose di uilla; fuor solamente il letame dell'oche; percioche è nociuo a tutte le cose. Ma gli habitari di tutti gli altri uccelli son necessarij.*

Ciò che dee far colui che compra la possessione, & qual debbe essere l'officio suo col uillano. Et di che cosa egli debba hauer pratica. Et si tratta come habbia da esser il contadino sofficiente per lauorar il podere.

Quando *il padre di famiglia haurà in pensiero di comprar un podere debbe (secondo che scriue Catone) hauer nell'animo suo di non comprar per cupidigia, & di non risparmiar se medesimo, ma ui si dee affaticar uolentieri, & non li dee bastare andarui solamente una fiata intorno, perche quanto piu u'andrà intorno, tanto piu quel che fia buono li farà esser a piacimento. Debbe anco uedere in che modo i uicini stiano adagio, & a che modo ui possa entrare, & andar intorno, & come ne possa uscire, & dee proueder la qualità dell'aere, se gli è buono, o pestilente, & misero. Et anchora se'l terreno è di sua natura poderoso a germinare, & che (se gliè possibile) sia sotto radice di monte, & consideri se essendo in luogo freddo è uolto al meriggio, & guardi che sia in luogo sano, & se u'ha copia di lauoratori, & se ui è buono adacquare, & se iui appresso ha castello, & s'egli è del numero, o infra que campi che non mutano spesso signoria, & s'egli sia posto in que campi iquali i loro signori si pentono, o hanno cordoglio di hauer uenduto. appresso procuri come sia bene accusato; si prenda anco guardia di non hauere a uile l'altrui dottrina. Et dee sapere, che da signore che sia buon lauoratore & buono edificatore, si compera meglio, & quando andrà alla uilla procuri di uedere le tina, & gli altri uaselli se sono assai, o pochi, perche dou'elli saranno, dee essere il frutto ragioneuolmente. Poco appresso guardi se u'ha molti, o pochi ferramenti, et masseritie da lauorare, poi procuri che sia tal il terreno, che non chiegga spesa, & sappia che il campo è come l'huomo ilqual tutto che guadagni, se molto spēde, non auanza molto, ma se tu mi dirai qual sia una buona possessione, io ti rispōderò che è quella che ha buona uigna, perche si dee prima hauer l'occhio alla uigna & poi all'horto, nel terzo luogo il saliceto, nel quarto l'oliueto, nel quinto il prato, nel sesto la cāpagna da grano, nel settimo la selua che si taglia, nell'ottauo l'Arbusto, o la Chiusura. nel nono il bosco di ghiande. Ma poi c'harai il dominio del podere, & ch'andrai alla uilla, quel medesimo di che tu giugni, se tu puoi circuisci il podere, & se nò, almanco il seguente giorno, acciò che tu conosca, & uegga come egliè*

lauorato, & l'opere che son fatte, & che son da fare, appresso chiama il uillano, o il castaldo, & dimanda quali opere & lauori habbi fatte, & quali li restino a fare, & procura se in quel tempo è fatto assai lauoro, ouer se gliè fatto a tempo buo no, e se quello che resta a fare, si potrà far per innanzi a tempo. Appresso dimanda quel che haurà fatto del grano & del uino, & di tutte l'altre cose. Et poi c'harai ciò inteso & conosciuto, comincia a far ragion con lui de dì da lauorare. Et se il lauoro non appare & non si concorda co'l tempo, cioè che a molto tempo non se guiti il lauoro, dirà il uillano, o il castaldo, che non u'habb a usato malitia o ingãno, & ch'egli non habbia potuto, & che sieno occorse pessime tempeste, & che i serui si sien fuggiti. Quando il uillano harà dette le sue ragioni, allhora il signor rico minci da capo, & si metta a ragionar con lui de lauori & dell'opere dicendogli così. Dimmi, tu di che furon tempeste & pioue, tutto quel che tu di puo essere, ma che poteui tu in quel tempo operare? certo amico mio tu poteui lauare i uasselli del uino, stuccargli, & gouernargli, & poteui purgare la casa, et tramutare il gra no, portar fuori il letame, & far la fossa dou'egli si ricogliessi. Simigliantemẽte po teui nettare il seme, racconciar le funi uecchie, & far delle noue, poteui far ripez zare, & cucire alla famiglia i loro camiciotti, & capperoni. Et se mi di, che sieno state molte feste, ti rispondo che in cotali giorni poteui rader le uecchie fosse, con ciar la strada, tagliare i pruni, cauar l'horto. Anchora poteui purgar il prato, lega re i uinchi, & roncar le spine, fare i conti de danari, & del grano a uso della fami glia, apparecchiar ciò che bisogna per cibo delle bestie uedere il conto del uino et dell'olio, quel che sia uenduto, quanto riscosso, quanto rimanga da uendere. Quel che s'habbia a metter a entrata si metta, i debitori sieno chiari, & se mi di, che i ser ui sien stati ammalati, dico che il difetto è stato tuo, che non doueui dare loro tanto da mangiare. Poi che'l signor l'haurà ripreso della sua negligentia procuri come i lauori non compiuti si tragghino a fine, & se cosa ueruna ui mancassi per l'anno, s'apparecchi & si procuri d'hauere, & che le cose che auanzano si uendino, e che i lauori che bisognano allogarsi, s'alloghino. Appresso comandi, che forniscano le opere che bisognano, e quelle che nõ bisogna che s'allogbino, & le lasci scritte al castaldo predetto. Appresso prouegga a tutti gli animali & uẽda l'olio, e'l uino e'l grano, & tutto ciò che auanza, appresso uenda i buoi uecchi, gli armenti, & le pe core cattiue, la lana, le pelli, il carro uecchio, gli arnesi uecchi, il seruo antico, o in fermo, & s'altro u'auanza, perche il padre della famiglia conuien che sia uendi tore, non però comperatore. Anchora le cose che s'appartengono alla sementa si deono a loro luogo & tempo apparecchiare, & quelle che son da uendere si uen dino, & massimamente le cose che non si posson serbare si uendino prestamente, innanzi che si corrompino et guastino. Ma quelle che serbar si possono, si uendino in tempo caro, perciocbe cotali cose lungamente serbate, moltiplicano non solamẽ te usura, ma ettandio raddoppiano il frutto se s'indugiano a trar fuori a conuene uol tempo. Ma perche la cura del padrone poco giouarebbe quando il uillano, o il castaldo, o il lauorator del podere non corrispondesse per la sua parte cõ ogni sua

diligenza però bisogna ch'il castaldo, o il lauorator sia bene ammaestrato & ben disciplinato, & osseruatore de buoni costumi. Perche egli primieramente si dee guardare di tor l'altrui; & le sue cose saluare, anco dee procurar che la famiglia non stia male, & che non sostenga ne freddo ne fame, perche se ciò farà, la guarderà piu saldamente da malattia & di male operare. Appresso non dee esser uagabõdo, e dee esser sempre sobrio, e guardar di non andare quà & là mangiando, & d'essercitar la famiglia, & procurar che quello ch'il suo signore haurà comandato si fornisca, accioche non mostri ch'egli sappia piu di lui, & habbia per amici quelli che sono amici del suo signore, & a quello che haurà comãdato il suo signore ubidisca, & senza lui non creda ad alcuno. Appresso radomandi, & racquisti quel che'l suo signore harà prestato, & non presti alcuna cosa. spesso faccia conto co'l Signore. non tenga alcun'opra piu d'un di. non comperi niente senza saputa del suo signore, & non habbia alcuna cosa celata. non habbia chi uenga a mangiare con lui. non si consigli con incantatori, procacci come sappia fare qualunque lauoro che s'appartien di saper nella uilla, et quello faccia piu souentemente che puo, pur che non si stanchi. Et se ciò farà sarà nella mente della sua famiglia quel che haurà fatto, & farannolo piu uolentieri & con men fatica, & ciò facendo non gli aggraderà tanto l'andare a torno, & diuenterà poderoso & sano, & dormirà piu uolentieri & meglio. Appresso procacci ch'egli sia il primo che si lieui da dormire, & che da sezzo ui uada. Et prima procuri come la magion sia chiusa, & come ciascun della famiglia giaccia nel suo luogo, & come le bestie habbiano da mangiare, & curi i buoi con grandißima diligentia, appresso procacci, et serua i bifolchi di ciascuna cosa, accioche piu uolentieri habbino cura de buoi. Procuri hauer buoni aratoli & buoni uomeri. Schiui d'arar la cariosa terra, ne carro, ne bestie ui cacci dentro, che se farà altramente non harà frutto per tre anni, faccia letto al seruigio de buoi & delle pecore, & de gli altri animali diligentemente, & procuri come le loro unghie si curino, & guardi che le pecore & gli altri animali non diuentino rognosi, laqual cosa suole auenir per fame & per pioggia che cade sopra essi. procuri di far sollecitamente, & a tempo tutti i suoi lauori, perche l'operatione della uilla è di tal cõditione, che se farà tardi una cosa, tutte l'altre opere poi si faranno fuor di tempo, & uegga se lo strame da mettere sotto le bestie manca, & se troua che ui manchi, raccolga le foglie de gli elci & le metta sotto le pecore et sotto i buoi, procuri d'hauer gran fossa di letame, & che nel tempo dell'autunno lo tragga fuori & apra la terra intorno a gli oliui, & gli letami come si conuiene. nella stagione che si conuiene procuri di tagliar la foglia dell'oppio, dell'olmo, & della quercia, & di riporla per pasto de buoi, non però che sia troppo secca et asciutta, ma uincida, & procacci di riporre il fieno del prato allhora che serà secco, & che dopo la pioggia dell'autunno semini la rapa et il lupino. Sia essempio di tutti coloro che habitan seco, accioche riguardando a lui & a suoi costumi, uia piu l'animo che altramente; sia uenerabile & piaceuole, et s'astenga dal uino quanto sia poßibile, per che il ber del uino oltra gli altri mali, per la maggior parte caua-

di memoria. Non desideri guadagnare iniquamente, ne si interponga in usure, ma contentisi del poco, non mancando mai di quello che è necessario all'uso utile, & al uiuer di coloro che son con lui. Sia uigilante, & tema di dir bugie di mentire, & scongiurare, ne biastemmi. Sia pietoso & osserui la consuetudine della religione, & le sue cerimonie. non biasimi & sutleggi gli arbori & altre cose consecrate & dedicate ad alcuno de santi, ma prepari, disponga, & ordini tutti alla pietà, & all'honore, e sia sollecito al tempo che bisogna operare, & di ciò sia curioso. Ma nel tempo del riposo, sia comune & uniuersale, e rimesso; permetta che si faccia le sue ferie e feste la settimana, ne comandi allhora cosa difficile, o dispiace uole, ma costringa i suoi a riposarsi, maßimamente ne i di lunari, e nelle feste che corron nell'anno. Ne si intrometta nell'altrui ragioni, ne pigli sopra di se fatica, & opera di altra terra di padrone; ne sia usuraro per le ragioni del padrone, dia a tutti, & contentisi de i comandamenti del signore. Et se trouarà cosa migliore, prima la referisca al padrone, eccetto se grandemente la utilità ui fosse manifesta, che lo stringesse, si che non potesse aspettare la determination del padron. habia a conoscer tutto quello che fa bisogno di di in di per operar nel campo, secondo i dotti di quella arte, & secondo ciascun giorno di ogni mese, accioche sappia quello che debba ordinare, & in che maniera sia da operare, non pretermettendo alcun tempo. Perche se un solo di mancasse, preuerteria l'ordine delle opere, & non solo nocerebbe alli frutti presenti, ma farebbe ancò la terra peggiore. Et se i lauoratori, ouero operarij fossero molti, non bisogna che tutti insieme operino, perche lauorerebbono molto negligentemente e lenti. Ne anco due, o tre insieme, perche haurebbono bisogno di molti soprastanti. Adunque non tutti insieme, ne pochi operino, ma secondo la lor moltitudine bisogna prouedere di chi stia sopra l'opera. Ottima cosa è adunque quando saranno molti operarij diuiderli a dieci, a dieci, & se pochi, a sei, a sei, & non a cinque, a cinque, perche quando i cauatori saranno in numero pari, la consequentia delle opere si conseruarà da una medesima equalità. & quelli che sono piu pigri, stendendosi sotto una eleuatione & depreßione, si sforzano essere pari a i piu ueloci & presti, conuinti dalla uergogna della lor tardanza.

Dell'opere che si conuengono a lauori, & che gli huomini non si mandino da un paese buono in un cattiuo.

ALCVNI hãno osseruato, che nelle uiti, e ne rosari, ne gli horti, & in qualũque luogo che si prepari per piantarui, et farui fosse di tre piedi alte, che ad un cãpo di terra sia a sufficienza sette lauoratori & doue la terra è molto dura, otto. Et il campo delle uiti uecchie intrattabile & che non ha herbe, & nella terra maritima, spesse uolte è lauorata da tre opere, & la piu dura & herbosa da cinque. Ma le piante nouelle & giouani sono state spesse uolte fino a cinque anni lauorate da tre opere. Delle uiti quelle di Aminea piu facilmente si lauorano, ma le So-

rentine sono il contrario, perche bisognan piu lauoratori. Vn campo si puo pasti- nar da quattro operari, come affermano color che han fatto esperienza fatta la fossa larga due piedi & mezzo, & alta un piede. Questa misura si osserua per la piu perfetta Et un campo di uiti puo esser anco potato da quattro, spampanarlo la prima uolta, & leuare i sermenti lunghi, che gli danno ombra, si puo far da un solo. La seconda dispampanatione ha bisogno di meno opera. Anchora dicono tut ti i uecchi scrittori che non è possibile che un uignaiuolo per diligente che sia pos- sa lauorar piu d'otto campi di uigna. Sarebbe anco di molta utilità hauere il me- dico nel campo, ma non si potendo fare, cura i morbi, & l'infermità & gl'acciden ti, pigliato lo essempio della disciplina da quelli huomini che hanno hauuto una si- mile infermita Perche coloro che habitano una medesima regione, & usano una medesima dieta, cadendo nelle medesime infermità, si cureranno, & saneranno cō i medesimi rimedi Ma è assai meglio diuertir i morbi de gli operarij, & anticipar la cura quanto sarà possibile. Conciosia che i corpi di coloro che duran fatica nel sole patiscon offesa alle uene, & acciochè elle possin resistere à tanto ardore, biso gna leuar il nutrimento, la onde mangino non una uolta, o due, ma a poco a poco, & spesso, questo gli conserua, & è utilissimo alla concettione, & alla digestione. Altri cuocono la ruta & la malua saluatica, & usano la decottione in adacquare il uin piccolo, & la danno a bere come hanno mezzo mangiato. Altri danno lor bere latte & acqua mescolato con un poco di uin piccolo, & auanti mangiare, & questo fanno cominciando alla primauera, & durano fino all'autunno. Altri dan- no a bere il uino assentiato, cioè che ui habbia bollito l'assenzo, & questo non solo auanti si puo dare, ma anco dopo, & quando mangiano. Et se non hanno il uino àssentiato, li daranno l'assenzo posto nell'acqua caldissima, & bollente. Il medesi- mo fa il uino scillitico. Si prepara anco l'aceto scillitico, & se uoi dare il uino scilli tico, daglielo la mattina auanti desinare, & l'aceto, la sera auanti cena. Ma il uino di palude, è anco molto salutifero, & chi lo continoua si cōserua in sanità. Et è an co di maggior nutrimento & salute la beuanda di orzo. Et il pane di semola gra- cilmente formato, & seccato al sole, è utilissimo alla sanità. Et il pane che si cuoce nel forno è piu graue da digerire. Et se l'acqua non è molto bona da bere, ma mor bosa & infetta, cuocisi tanto che se ne cōsumi la decima parte, et rafreddata beasi che non puo nuocere. Cosi anco cuocendo l'acqua marina diuēta dolce. Et perche alcuna uolta, li animali uelenosi molestano, & pungono gli agricoli, come sono le uipere, et serpenti, i topi, & i ragni che gettan ueleno, et gli scorpioni domestichi, che uiuon nelle case, si persuadono i contadini, che alla curation di tutti i morsi di quegli animali, basti la uite theriaca, perche non solamente il uino della uite the- riaca leua il dolor del morso, ma anco l'aceto di quella, & l'uua come l'uua passa. La cenere delle foglie abbruciate lieua il dolore, & cōserua l'huomo. Ogni cene re di ciascuna uite è di tanta possanza, che spesse fiate è medicina che sana il mor- so de cani rabbiosi, pur che sia cenere delle foglie, o de i sermenti delle uiti, in che modo si faccia la uite della theriaca, & il uino dello assenzo, o scillitico, s'insegne-

rà a suo luogo abondantemente nelli propri luoghi. Vogliono alcuni che nõ si man dino i contadini di un luogo buono in un tristo & morboso, ma piu tosto del maligno in un migliore, perche la uariation dal buon nel cattiuo conturba grandemente, & questo non solamente s'osserua ne gli huomini, ma anco nelle piante. Et percioche è molto difficil cosa che i contadini uadino alle città per cagion de gli instrumenti che si debbono preparare a i lauorecci, & l'indugio de gli instrumenti quasi assiduamente è di impedimento a i contadini, & il continuo andar alla città fa gli agricoltori piu pigri, però bisogna hauer fabri & maestri di legname, & maestri di far uasi ne i campi, o uille, o castella che siano appresso, per occorrenza di tutte le cose, & maßimamente sono necessarij i maestri da far uasi, conciosia che douemo renderci per certi, che in ogni terra si troui terra atta da far uasi, o nella superficie, o nel profondo, o ne i luoghi nascosti, et sotto la terra predetta trouerai terra atta a fabricar le tegole.

Di che qualità debbono essere i contadini nell'operar gli offici appartenenti alla terra, & ch'i fanciulli son molto atti a cotai lauori.

CIASCVNA età ha la sua debita attitudine all'agricoltura, ma spetialmente i putti alleuati in molti essercitij iquali con diligentia auertiscono, & facilmente si possono piegare al cauare la gramigna, & carpir le foglie de gli arbori, & sperimentar la natura della terra, con l'opera & con la industria, imparando però da i uecchi. Ma colui che lauora con l'aratro, bisogna che habbia maggior corpo & piu gagliardo, perche fortemẽte piegandosi aggraui il uomere, tutto che'l solco sia sotto, et non nella superficie della terra, ne si debba perdonare a i buoi, accio che sian gagliardi & feroci, anzi bisogna usar il pongolo che gli desti. Ma i lauoratori delle uiti non fa mestiero che sian tãto alti & grãdi, ma quadrati & grossi, perche questi tali operano senza molta fatica essendo poco discosto dalla terra. I boari debbon essere grandi, accio che poßino ueder quello che è dinanzi a buoi, hauere uoce aspra da spauẽtare & indur timor ne i buoi che lo obedischino. I guardiani delle capre debbono esser leggieri & ueloci, accioche con celerità & prestezza poßino seguir la uelocità delle capre.

Della terra, et come si conosca la sua bontà, & qual debba esser il sito de campi, et come ella si possa far buona, et delle fosse che seruono a campi.

LA terra naturalmente è fredda, & secca, & accidentalmẽte spesse uolte dal le cose estrinseche si muta. Ma perche altra terra si conuiene al formento, & altra è piu conueneuole & amica delle uigne, è da sapere che quella è utile a seminarui grano laqual naturalmente, & per se medesima produce l'ebbio il uinco, et grassa

la gramigna,la canna,il trifoglio,& i grassi roui,le prugne saluatiche, le lappo-le,il farfaro,la cicuta,la malua,& tutte altre herbe di questa maniera lequali per la grassezza & ampiezza delle lor foglie dimostrano abondeuole & allegro terreno. Et perche si dee grandemente hauer cura a conoscer la qualità della terra, bisogna metter in questa cosa ogni nostra cura,& fare esperienze diuerse & molte. Pigliata adunque una zolla,tu dei secondo la dottrina de gli antichi & agricoltori,considerare attentamente, che ella non sia bianca ne nuda, ouero magra per la mistura della sabbia,che non sia pura creta,ne arena squalida, ne ghiaia secca, ne poluere macilenta di color d'oro & mescolata con sassi, nõ sia salsa ne amara, ne anco d'humore sempre ripiena, perche questi sono uitij del terreno. Ma cõmenderai la zolla putrida,pendente in nero,& a coprir la radice della sua herba sofficiente,& habbia un color mischio,laquale quantunque sia rara,tutta uia mischiandoui grasso terreno, si rappigli & incorpori con quello. Comprenderai la grassezza del terreno,mettendo una picciola zolla in acqua dolce, & stemperandola in quella, percioche se è uiscosa tenendosi alle dita, è manifesto che quel terreno tiene del grasso. Debbe anco esser dolce,ilche gustando potrai comprendere, pigliando di quella parte del campo,laquale meno ti piace una zolla, & postala in uaso di terra con acqua dolce,bagnerai in quella il dito, & toccandoti la lingua, ti sia manifesto qual sia il suo sapore,& la terra perfettissima è quella ch'è negra, da tutti sopra ogni altra lodata,perche tollera & sopporta si la pioggia,come il secco. Il secondo luogo è della terra ch'è di color fulua,et ch'è irrigata da fiumi,limosa,& uliginosa chiamata,& calda,atta & al piantar uite,arbori, & a seminarui. Ma lodata è la terra profonda, facile a rompere,& maneggiare,che non è repugnante a l'opera,molto atta alla fertilità & abondanza delli arbori,et anchora la rossa è buona a farui ogni cosa,eccetto ch'è inetta al produr arbori. Et per dire in somma,eleggasi al tutto il terreno grasso,& risoluto,ilquale con poca fatica si coltiui,& renda copioso frutto. Quel terreno è di tutti il peggiore,ilquale è secco et spesso,magro ouer freddo. Nelle generatione de terreni s'ha da schiuar quella creta,laqual chiamiamo argilla,& la terra rossa. Cõmenda Varrone quel terreno il quale perche è benigno produce ebuli. Lauda Columella quel terreno che nodrisce spontaneamente olmi,& saluatichi sterpi,o pomi saluatichi senza opera humana. Perche si uede la forza del terreno anco in questa uia, pigliando inditio da quei sterpi che ella produce,nondimeno quando sia cosi il bisogno,ogni terreno copiosamente ingrassato,puo farsi atto a far bene. Potrai anco per questi segnali conoscer quella che sarà utile alle uigne,cioè, se sarà alquãto rara di corpo, & se gli arbuscelli che produce fieno molli & splẽdidi,piaceuoli,grãdi,& alti, et abondeuoli si come il pero saluatico,il prugno,il rouo,et tutti gli altri di questa maniera,& che non sien ritorti ne sterili ne languidi per magrezza. Lo sperimentar la bontà della terra, si può anco fare per il guardarla,cioè se uedi non si rompa molto nel suo squalore,ne anco diuenti paltanosa,quãdo sia bagnata da abondanti,& impetuose pioggie,anzi riceua nel seno suo l'acqua piouuta & succhi. Et anco se

al tempo del freddo non faccia crosta nella sua superficie questa per la maggior parte può essere giudicata buona. Li antichi trouarono uno molto piu bel modo da prouare tal bontà con il solo sguardarla, il che è, che quando si uede che ui siano selue grandi di arbori saluatichi, che naschino da per se assolutamente, pronuntiano quella buona, anzi ottima, & se siano selue mediocre, dicano la terra essere mediocre in bontà. Ma se ui si produchino spini, & sarmenti sottili & herbe piccole, quella è imbecille & debole, & non di molto prezzo. Altri non contenti con l'occhio, fecero esperienza con il gustarla. Altri fanno una fossa alta dal fondo, della quale pigliano un poco di terra, & la giudicano, quando li sentano buono, o tristo odore. Ma di ciò non contenti la pongono in un uaso, & gettatola sopra dell'acqua da bere fanno la proua gustandola, imperò che quale sera il sapore dell'acqua, fatta tal mistura, tale sarà la terra. Basta adunque contentarsi che l'altezza sia di uno piede nelle terre da seminare, in quella da piantarui le uiti, sia di tre piedi, & in quella delli arbori sia di quattro. Alcuni conietturano la dolcezza della terra, per li nascenti in quella, come sono gionchi, ouero calami natatili detti, ouero rubi, ch'è una specie de spini che producono more, et li uillani lo domandano in Italia mora saluatica. A queste anchora danno fede chi ricerca l'acque. Ma il piu certo modo è dal sapore, però che gli antichi dicono, che la terra, qual è di sapore salata del tutto si debba fuggire. Cōciosia cosa che noi fuggiamo il sterco salato, et la morchia delle oliue non salate, & gli sterquilini bagnati con l'acqua dolce, & non salata, quali esperimentatori comandano si diano alle radici de gli arbori. Ma nifesta cosa è che reprouino, & fuggino la terra salsa come inetta, eccetto che al produrre delle palme i frutti quai perfettissimi, & abondantissimi produce, per questa cagione solamēte nelli nostri luoghi è abondeuole il frutto della palma, con ciosia che tutti siano salsuginosi, per il che nella terra salsa si debbia piantare le palme, o schiuare, o quāto possibile sia curare la mistura del sterco salato alla commodità, & utilità della terra dolce. Ma del tutto si debba fuggire la terra puzzolente, come quella ch'è inutilissima da tutte le altre buone, & se quella terra gittata nō riempie la fossa, pronuntiano la terra non essere buona. Ma conciosia cosa che molte sieno le generationi delle terre, perciochе quale è terra grassa è magra, quale è spessa o rara, quale è secca o humida, quale è pietrosa o senza pietre, quale è montuosa, et quale è piana, et di queste le piu son uitiose, però diciamo che quattro sono le generationi de campi cioè cultiuatiuo, consito, pasciuto, e nouale, il satiuo è grasissimo, & seminasi ogni anno. Ogni campo che è caldo, et humido, hauēte molle superficie, è pien di pori, & a cultiuare ageuole, et abondeuole da eleggere è il cāpo grasso & raro perche poca fatica domanda, & rende gran frutto, del secondo merito è il grasso, & inuerita si richiede che si lauori con molta fatica, nientedimeno a desiderij ri[illegible]ōde. Ma quella generatione di terre è pessima, che è spessa et secca, magra, & fredda, laqual maniera di cāpi come pestifera è da esser fuggita. La secca terra amara mai non riceue medicina, ma quella che d'humore superfluo è infeconda s'emenda cō fossati conueuienti, et colli de monti son secchi, &

magri

magri, ma le lor ualli son grasse, & humide per la grassezza che a basso discorre. Et però tai campi son da solcare per trauerso si che ne solchi stia ritenuta la grassezza, et non si conuiene romper le zolle acciochè le pioggie soprauenenti nõ portino la mossa terra col seme alla ualle. Nouale è il cãpo che si coltiua la prima uolta, o che si mena alla prima uirtù per riposo d'uno anno, ouero di piu innouato nõ si conuiene alle piante il campo poluerosso & secco, perche la pianta richiede luogo saldo di continouanza, nelquale radichi, & fiorisca, & fruttifichi Recita Varro che Catone diuise il cãpo in noue generationi, & ch'egli scrisse l'utilità di ciascun grado Et dice che il miglior cãpo è quello oue le uigne posson fruttificare, et render molto, & buon uino. Secõdariamente è quello oue possa esser horto adacquato & bagnato. Il terzo è quello oue sieno saliceti. Il quarto oue sia oliueto. Il quinto oue sia prato. Il sesto oue sia campo da grano. Il settimo oue sia selue da tagliare. L'ottauo oue siano arbusti. Il nono oue sia selua di ghiande. Ma altri son che dicono che il primo in bontà è quello oue sono i buoni prati, perche nulla spesa richieggono. Il contrario è nelle uigne, perche spesse uolte diuorano il frutto cõ spesa. Secondo che scriue Palladio il sito delle terre non sia si piano che faccia stagno, ne alto, ne dirupato, si che rouini, & scorra giù, ne cascato ouer sotterrato in bassa ouer sotto bassa ualle. Ne dee essere altissimo acciochè non sia grauato da troppo gran caldo, & da tempesta. Ma di tutti questi siti si dee cercar sempre l'utile & l'ugual mezzo, cioè che'l campo sia aperto, & che l'humor delle pioggie scorra fuori con la china, o colle morbido, et dolcemente chinato per i lati, o ualli con certo tẽperamento, & aperto aere, o monte diffeso dall'altezza, o cõtrapositione d'altro monte, & libero da uenti molesti con alcuno adiutorio, o che sia alto, & aspro, ma boscoso, et herboso. La posta ouer sito de cãpi che sono da elegger sia tale cioè, che nelle fredde prouincie il cãpo debbe essere opposito alla parte orientale, ouer meridiana, acciochè per opposition d'alcuna gran montagna aperto, & dischiuso da queste due parti nõ diuenti rigido per freddura. Ma nelle calde prouincie si dee piu tosto desiderar quella parte del settentrione, laquale risponda con uguale bõtà all'utilità, & al diletto, & alla sanità. Anchora dice Varro che quattro cose sono da considerare fuori del terreno, per lequali le possessioni piu, & meno fruttuose si rendono. Et primamente, se la regione è molestata & infestata, perche benche il luogo sia abondeuole, nondimeno diuiene inutile per i ladronezzi, e per i furti La seconda è da considerare se nella prossimana regione sono huomini che comperino quelle cose che sono da uender nel podere, o che uendano uile quello che ad esso bisogna, perche per questo la possessione è di maggior frutto. La terza si dee attendere se il luogo sarà troppo lontano, perche le cose necessarie a esso malageuolmẽte si porteranno, & per tanto è da giudicare men fruttuosa. La quarta che rende il podere piu fruttuoso sono gli andamenti & le uie per liquali i carri, ouero naui, possin portar uia, & addurre le cose necessarie. Et anco dice che si dee attendere in che modo il uicino habbia il suo campo inarborato, perche se ne tuoi cõfini harà querceto, non potrai a lato, ouero appresso a quella selua seminare, o por l'oliuo,

perche tanto è per natura contrario che non solamente gli arbori meno fruttificano, ma etiandio schifono & rifuggono dentro al podere, & si ripiegano, & nel cõfine, o nell'estremità fanno sterile la uite e'l terreno. Si accõciano anco i terreni con le fosse, però si dee molto ben cõsiderare se'l luogo è humido o secco, s'è coperto di boschi, o di sassi, s'è uestito di gramigna o di giũchi, s'è impedito da felici, o da altri arboscelli. Se sarà humido si secca l'humor superfluo con le fosse che sono di due maniere nascoste & scoperte. Nelle ragioni di spesso & cretoso terreno si facciano scoperte, ma oue la terra è piu sciolta alcune si fanno scoperte alcune sotterra, che metton capo nelle scoperte. Faccransi le scoperte piu larghe disopra e pendẽti, ristringẽdosi nel fondo come un corpo uolto in sù. Perche in quelle che hanno i lati erti si corrõpono piu tosto le acque, & si riempiono le fosse di terra, che cade di sopra. Le coperte si debbon nascõdere abbassando i sõlchi, tra iquali posta giaia o pietre minute, uenga uguale il terreno. Non hauendo giaia ne pietre, facciasi di uimine congiunte come una fune quanto possi strettamente coprir il suolo della fossa. Si dee poi coprir con terra sopra calcate foglie di cipresso o di pino, o non ne hauẽdo di altre frondi, & mettansi nel principio & nel fine della fossa due sassi a modo di ponti in luogo de pilastri alla ripa, che non si chiuda la uia all'acqua di andare o tornare. Oltra a ciò è da sapere che nõ è un medesimo modo da far mãsueta ogni terra, perche la densa, & che habbi molte radici, & arbuscelli, uuole esser cauata in alto con gli istromenti appropriati ad ogni regione, astretti da grandissime siccità, perche allhora la terra diuenta piu tenera & fragile, & le radici dalla grandezza del caldo del Sole s'abbruciano. Ma la terra profonda, solida, & graue, & similmente grassa in quel modo fatta squallida, riceue non poco giouamẽto. E' uero che la terra sottile, leggieri, & imbecille arsa dal Sole diuenta come cenere, & perde ogni grassezza che in se habbia, come quella che spinta dall'ardore in uapore conuertita, se ne uà in fumo, per laqual cosa la terra ch'è uerso lo equinottio autunnale si debbe domesticare & far mansueta, nõ con zappe, ne con sarchielli, ma con l'aratro, & di subito gittarui lo sterco, & a questa grandissimamẽte dà aiuto lo assai sterco. Ma in Arabia ricusano il rinouare la terra debole & sottile, come poco forte, & che si priua de l'humore, per la nuoua aratura. I seminatori adunque auãti che la rinouino, ui seminino dell'orzo & spesse uolte ne hãno conseguito fertilità grãde, specialmente essendo soprauenute piu pioggie. Similmente si come tu lauorerai la terra sottile, cosi anco la rossa arenosa, la negra, la bianca, & l'arida, & la leggiera, & la creta bianca posta ne colli. Ma la salsa nel principio del uerno essẽdo alquãto piouuto, mouerai co piccoli aratri, & disopra gittarai della paglia, ma quella delle faue è molto gioueuole, questa tien il principato fra tutte le paglie per stabiare, alla qual seguita quella dell'orzo, & dopo del grano. Per la putrefattione delle quai la terra salsa cosi stabiata diuenta mansueta & dolce, ne piu si risolue in uapore aereo la salsa humidità, dipoi lasciala riposare cosi per tutto l'anno, & nell'autunno dalle lo sterco di buoi, di bufali, come quelli che sono piu dolci, dipoi ui getta dell'orzo, e de le gumi che nõ fanno radici grandi. Ma

quella che è posta ne luoghi mõtagnosi,tẽpestosi,ombrosi,et sotto i uenti di Borea, lauorerala nella state,e ne i gran caldi,cauandola ben sotto cõ le zappe molto cõ mode a simil siti. Et se alla grandezza della terra da esser e seminata nõ si puo del tutto con le zappe lauorare,si puo a ciò supplir con lo aratro, & ararla anco la state,ma cominciare dopo che è tramontato il Sole fino al suo quasi nascimẽto, acciochè la humidità & la grassezza obumbrata resti sotto le zolle della terra,oltra che per il lauorarla di notte sia fatta piu tenera,& anco utile a i buoi,che arsi dal Sole si ammalerebbono,ma cosi stanno sani,& con piu facilità lauorano. Et acciò che sia a saluamento,si del frutto come de gli animali,il bisolco dee hauer con l'aratro non solo due buoi,ma quattro,& fare il giogo doppio,& interzare il lauoreccio,& usare un uomere,uia piu graue,acciò che in questo modo la grassezza della terra si conculchi per l'opera grande,& si adombri, & cuopri, o nascondi sotto le zolle della terra. Se la terra è buona,il sterco la fa migliore, et se trista molto l'aiuta. Però la terra buona di sua natura non ha bisogno di molto sterco. La mediocre richiede un poco piu di sterco,ma la leggiera et debole ne uuole assai: Ma la terra non stercorata diuenta rigida,et la souerchia stercorata s'abbrucia. Auertisca colui che stercoriza le piante di non porre immediate sopra le radici lo sterco,ma in prima discoperte le radici ui ponga sopra un poco di terra sofficiẽte a coprirle,& sopra quella getti lo sterco,e poi lo cuopra con la terra,& facẽdo cosi le piãte non si abbrucieranno. Lo sterco ottimo & perfettissimo è quello de gli uccelli, eccetto che delle oche,& de gli uccelli acquatici, per la sua humidità, benche mescolato con glialtri sia utile. Piu notabile & prestante è il colombino per la sua gran calidità,la onde alcuni che non lo preparano lo gettano nel cãpo insieme col seme,ma piu chiaro. Questo è di molta utilità al terreno debile, & impotente, perche'lo nutrisce,& lo fa di maggior uigore in far nascere il seminato & in nutrirlo, & anchora estirpa,& dissipa la gramigna. Dopo il colombino lo sterco humano tiene in bontà il secondo luogo,quasi simile a quello,& priuatamente ha questa proprietà che corrõpe et distrugge ogni herba. Ma nella Arabia preparano lo sterco in questo modo. Prima lo asciugano molto bene.& dipoi lo macerano con l'acqua, & di nuouo lo asciugano,& questo dicono essere attissimo alle uiti, & la sua mistura mitiga la malignità de glialtri sterchi. Et dopo l'humano il terzo luogo tien l'asinino,di natura fertilissimo,et di comodità grandissima alle piante. Il quarto luogo è del caprino acerrimo,alquale seguita il pecorino che è piu grasso, & dopo il bouino & bufalino,ma il porcino è di tutti glialtri il peggiore, & non atto a i seminati,per la sua souerchia calidità,che di subito abbrucia i seminati. Ma uilissimo & pessimo è lo sterco de i caualli,& de muli per se medesimi,nõdimeno utilmente si mescola con i piu acri. Si debba sopra ogni cosa seruare questo, cioè che gli agricoltori o lauoratori nõ usino lo sterco di un'anno,perche nõ è di alcuna utilità, & oltra gli altri danni che fa, produce anco bestie,uermi,& serpenti. Quello che è di tre & di quattro anni è sommamẽte buono, quello che è piu antico non ha in se alcun uigor seudo p essere euaporato,et se ui era alcuna cosa dura si è intenerita.

Del letame col quale si ingrassano i campi, & come si debba adoperare, & qual è il migliore.

ALCUNI *fanno una fossa molto grande, nella quale pongono ogni sterco, si buono, come tristo, & lo lasciano marcire, & ui aggiungono della cenere delle for naci, e gli sterchi di tutti gli animali, & sopra tutto l'humano che è potentißimo, e per se aiuta tutte le piante, & prima le uiti, & ui spargono l'orina de gli huomini & ui gettan sopra gli auanzamenti delle conciature del corame, & le brutture. Molti anco la paglia raccolta dopo il metter de grani, & la mettono sotto il bestia me, acciochè conculcata e per l'orina putrefatta, & marcita si faccia stereo, laqua le cō tutte le predette cose pōgono in quella fossa. Et nō questo solo, ma qualūque cosa immonda e luttosa, o sia di paglia, o di spini, o di legni, o di sarmenti. Anchora alle antedette aggiungono, la alga del mare insieme con le brutture che se le acco stano, lauata diligentemente con l'acqua dolce. Et dipoi lo riuoltano tanto con le zappe sottosopra che sia insieme ben mescolato, & unito & che diuenti sterco suc colento. Molto gioua il far riuoli, che dalle uie conduchino l'acqua piouana alla fos sa dello sterco, perche questa acqua essendo piena di terra & turbida, accresce lo sterco gia quiui posto, & aggiuntoui molta materia putrefatta lo fa migliore. Nō mi è nascosto, che sono alcune uille oue non si possono tener bestie, ne uccelli, nondi meno è da poco il contadino che si lascia mancar quiui il letame, percioche si puo far di foglie, di spine, e di roui raccolte, è lecito tagliar la felice senza ingiuria del uicino, anzi con suo giouamento. Puoßi cauare una fossa, per riporui lo sterco, e raccoglierui la cenere, il fango delle fogne, le paglie, & altre immonditie che si le uano di casa. Ma si ficca nel mezzo un grosso legno, che non lascia nasconder le serpi nel sterco. Facciasi questo oue non sono animali, perche oue sono i greggi de gli animali da quattro piedi, ogni dì si hanno a purgar la cucina, il luogo oue si fa il cascio, & alcuni luoghi quando pioue, come la stalla de buoi e delle pecore. Se so lamente si semina formento, non accade separar le generationi dello sterco, ma se'l terreno è da biade o da prati, pongasi diuisamente, come quello delle capre e de gli uccelli. Gli altri si portino in un luogo, facendoui di continuo andar l'acqua, acciò che i semi delle herbe con la paglia & altre cose mescolate, marciscano. Et i mesi della state si mescoli con rastelli tutto'l letame, perche piu ageuolmente si corrom pa. Io giudico quei contadini poco diligenti, appo iquali, i minori animali fanno ogni trenta di un carro di letame, & i maggiori due, & cadauno de gli huomini altrettanto, iquali oltre lo sterco che fanno del corpo, posson raccoglierui lo spor chezzo dell'horto et della casa che ogni dì ui si genera. Et ho a comandar questo che lo sterco riposto l'anno auāti, sia alle biade molto utile, perche è anco robusto e non genera herbe. Ma quanto è piu uecchio, meno gioua, perche ha men uigore. Diasi adūque a i prati quanto si puo nuouo, perche genera piu herbe, & facciasi questo di Febraio crescēdo la Luna, ilche gioua alquāto a far fieno in abondanza.*

Ma chi uuole apparecchiare i campi a formento, ponga nel campo quando la luna è scema il letame in mucchi nel mese di Settembre, se uuol seminare l'autunno, o quando li piace nel uerno. Volendo seminare la primauera, se'l luogo è piano, un campo ne uuol diciotto carri, se è inchinato uentiquattro, & non sparga i mucchi prima che s'habbia condotto tutto'l letame che gli bisogna. Ma se p qualche causa non sarà letamato per tempo ui è questo rimedio, che si sparga la polue re dello sterco de gli uccelli, prima che herpichi come se la seminassi. Non hauendo di questo sterco si po spargerne di capra con le mani, & mescolarlo alla terra con le zappe, accioche la biada sia fertile. Debbono sapere i contadini, che si come si raffreddano i campi non letamati, cosi s'abbruciano dando troppo letame, et che piu gioua ingrassare spesso il terreno, che farlo una uolta sola. Non è dubbio che'l campo acquoso ne ricerca piu, et il secco meno, il primo, perche da cōtineue pioggie aggiacciato si disgiaccia, l'altro perche scaldato dal secco, hauuto piu letame, si abbrucia, & però non gli debbe mancare il letame, ne soprabondare. Ma non hauendo sterco alcuno, giouerà molto a fare quello che mi ricorda hauer ueduto spessissime uolte far a un mio zio dottissimo è diligētissimo agricoltore, cioè che ne i luoghi arenosi si metta creta, & ne i cretosi & sodi si mescoli sabbia, perche cosi non solamente nascono liete biade, ma anco bellissime uiti. Negaua egli che si desse alle uiti lo sterco, giudicando che corrompesse il sapore del uino, & auisaua che fosse meglio a far le uiti fertili, porui sarmenti di spine o altri fuscielli raccolti, o terra presa d'altro luogo. Et se mācasse il contadino d'ogni cosa, io giudico ueramente che non gli puo mancare il lupino, ilquale hauendo seminato in magro terreno intorno 13. di Settembre & aratolo, tagliandolo poi a tempo co'l uomere, o con la uāga, supplisse per ottimo sterco. Taglisi il lupino ne i luoghi arenosi, quando manda fuori il secondo fiore, & nella terra rossa oue fiorisce la terza fiata. lui mentre che è tenero si uolta sotto, a fine che piu tosto si corrōpa, & si mesco li co'l debole terreno, & quiui piu robusto, accioche tenendo sospese le piu gran zolle si risoluino con il sole della state. Et questo letame generalmente ha due humori l'uno sopra notante aereo, ilquale non ageuolmente s'incorpora alla pianta, ma piu tosto è tratto, & partito. Et l'altro è adunato, & mischiato al sottil secco ch'è in esso. Et questo è ueramente il cibo delle piante. Il corpo della pianta generalmente è piu secco & piu duro che'l corpo de gli animali, et ha bisogno di tal cibo che sia indurabile & seccabile per la terrestrità. Et l'ultimo cibo nutricante è simile al nutrito. Et per questo accidente delle piante si dimostra, che quelle che si nutriscono di troppo grasso et humido letame, i loro frutti acquistano il sapor del letame, et le loro sustantie traggon fuori nascentie et putrefattioni. Ma per lo letame ilquale ha congiunta l'humidità & la bona permistion col suo terrestre, s'appigliano, uiuano, & fortificansi, & menano conueneuoli & utili frutti. Et anco se il letame è troppo humido & grasso, la pianta trahe a se molta humidità acquosa, et soprabonda disordinatamēte in foglie, et in teneri ramuscelli senza frutto, et mena insufficiente frutto, et quello che mena sarà acquoso, & sconueneuole. Et questo

dimostrano tutte le saluatiche piante, lequali hanno il nutrimento secco & terre-stre. Percioche tutti i frutti di quelle sono piu caldi & piu secchi, & di maggior odore che quelli dell'horto iquali si cibano di letame acquoso. S'è anco detto che i frutti si cagionano dall'humido uentoso, ma questo perch'è mischiato forte con la terra. Adunque questa cosa è quella che ciba grandemente, muta i sapori, & i modi de frutti. La onde comanda Palladio che lo sterco de gli uccelli non acquatici, & maßimamente de colombi, si mescoli col letame, perche questo è molto caldo, & col suo calor consuma la troppa humidità, & allhora piu si conuiene al cibo delle piante. Et però anco lo sterco dell'asino, o delle pecore, o delle capre si prende da uillani, perche questi animali hanno i lor usciti secchi, & per le ditte ragioni son piu conueneuoli al letame delle piante. Per questa cagione si comanda che si prenda guardia dello sterco del porco, ilquale cosi per la specie, come per l'accidente perche non è secco, fa grandißimo nocimento. Adunque cosi in generalità disposto il letame per tutto il campo ugualmente, bisogna che sia in uia di corruttione, perche fatto cenere è ueduto alla terrestreità della cenere, & abbãdonato priuato dal natural calore, percioche quel letame è molto conueneuole ilqual per putrefattione, geme, muffa, & manda fuori alla superficie il suo humido naturale. Et perche questo humido nutrisca, insino a tanto che risuda, dona alle radici delle piante debito nutrimento. La onde nõ s'addimanda il letame fresco, ne anco quello che gia per uecchiezza è incenerato. Ma quello d'un anno, o di tre parti dall'anno si dice ch'è ottimo a cultiuatori delle piante, percioche il fresco racchiude anchora in se l'humore. Ma il uecchio ha in tutto pduto in amministrando & dando il suo humore in nutrimento, per laqual cosa anco piu saui medici comandano che si faccino sotto cotal letame, habitationi a consumati, percioche lo impiastro di questo letame, porge alcuna humidità con la sua fumicatione, alle lor carni per i pori. Questo anco dimostrano gli alchimisti, iquali comandano che si faccino tutti gli ottimi maturamenti nel forno del letame, o uogliamo dire, nel calor che con tale humido esce fuori alla sommità del letame. Et noi anco uedemo seccar molte piante, quando il letame secco & non ben corrotto è posto lor presso se non s'aiutano, & proueggon di molto humido acqueo, per cõtinouatione di immollamento. Per-che'l calore secco che si genera con tal letame intorno a queste cotali radici della pianta, le secca, & fa tutta la pianta seccare, la onde di tutte queste cose si raccoglie, che il letame che muta l'habito ouero cõdition dalla pianta, debba esser nelle dispositioni come si ha detto disopra. Onde il letame dato in cotal maniera, & amministrato muta piu la natura della pianta che non muta il cibo l'animale che si ciba di quello. Perche l'animale è piu diuerso, et tragge piu dilungi da lui il cibo che nõ fa la pianta. Et però conciosia che questo cotale letame sia cibo della pianta, et piu proßimo et simigliante sia il cibo ad essa che all'animale, piu tosto si muta per lo cibo che alcuno aimale. Et si è anco detto che la pianta ha la terra per uẽtre, & nella terra il cibo della pianta riceue la prima simigliãza, per laqual cosa trahe a se il mutamento delle piante, perche le loro uirtù sono specialmente la uirtù della

terra, & il mutamento delle piante sarà secondo il mutamento della terra. Et non è alcuno modo cosi atto a mutar la natura della pianta come il letame, per lo temperamento d'esso. Et gia hauemo mostrato che nella pianta non sono tante digestioni in numero, quante nell'animale. Et sappiamo anco che è piu ageuol mutamento il mutamento delle cose simiglianti in corpo, che quello delle cose di diuerse nature. Et perciò uedemo alcune piante non solamente mutarsi per lo cibo in altra maniera di sapore de frutti loro, ma etiandio spesse uolte passano, & si mutano in altre specie per la continuita del cibo & del letame, & questo lo dimostra l'essercitio, & lo studio, & l'industria dell'arte, perche se alcuno forerà rami nell'arbore che sono allato a ramucelli da quali i frutti pendono, & empia di poluere, o di specie odorifere molto trite in detti pertugi, & turi da ciascuna parte ottimamente con cera forte & spessa, faranno i frutti odoriferi in sapore, & riterranno i sapori di tal poluere, laquale non peruiene alla sustantia de frutti se non p euaporatione. Conuiensi adunque che molto piu il letame (il cui humor entra per la sustantia del corpo della pianta & per lo frutto) muti la sua natural humidità. Ma diligentemente si conuien guardare che il letame ragunato sopra la terra non dia fumo a fiori a frutti, o alle gemme delle piante, perche quel fumo è secco & acceso, & fetido, & trapassa per i corpi dentro alle piante, & piu corrompe che non fa il cibo maluagio, secondamente perche cosi fatti fumi & fiati corrompono i corpi de gli animali, & di questo gia hauemo hauuto esperientia nelle uiti sotto lequali i sermenti & la paglia & i gusci dell'oua fumicauano alle gemme, a fiori, & a frutti, delle quali molte al tutto perirono, & alcune feciono le gemme inutili, & alcune i fiori, & se alcune produssero uue, al tutto poi diuentarono passe, & senza humore, & si seccarono. Et però cotal fumo nuoce massimamente a quelle piante che sono di sustantia rara si come è la uite. Et cosi anco nuoce piu a gli huomini che alle femine per la rarità del corpo dell'huomo. Perche questo fumo indigesto, & nõ alterato peruien dentro al corpo Et però cosi corrõpe la natura delle piante come de gli animali, la onde tutta l'herba diuelta ne luoghi delle piante si dee in presente gittar lungi da loro, accioche per lo puzzo della lor corruttione nõ nuocino alle piante. Et bisogna che noi sappiamo che per la medesima cagione si debbon far da lauoratori delle uille i paludi o fosse di letame, perche la paglia, & i sermenti, & lo sterco secchi, non si maturano acconciatamente, ma innanzi si corrompono, & per lo fumo che esce di loro corrompono l'altre cose. Ma fatte le dette cose humorose piu largamẽte si risoluono nelle parti disopra & fannosi piu molli, accioche per la spugnosità loro risudi, o gema di fuori l'humido naturale, & maturisi il conueneuol nutrimento delle piante, & l'inditio o dimostramẽto di queste cose è, che le piante anchora attraggon l'humido si come fanno gli animali, & anco quella cosa che mena, o porta il lor cibo, & tutto che nõ beuino al modo che beuano gli animali, tutta uolta il beueraggiò del palude si mischia nel loro letame accioche lo faccia scorrere nelle piante di ciascuna parte, & loro parti bagnando nutrire, & mutare. Ne contraria a questo perche noi ueggiamo a certi uillani

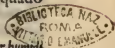
apparecchiare i luoghi loro con cespugli, & con legne accese, onde la terra frut-
tifica meglio nelle piante perche nol fa meno per le piante, ma fa per temperar la
duplicata malitia della terra, percioche la terra diuien fredda, & per la freddura
diuenta sterile, onde in cotal modo riceue alcun caldo, per loquale i semi che si git
tano in essa s'appiglian meglio, & simigliantemente la terra troppo humida mi-
schiata con cenere (ne cui pori l'acqua non si riceue) tira a se & acquista, & tem-
pera la secchezza, per laquale si fa piu acconcia a fruttificare. Adunque per le
predette cose, è manifesto che'l letame sia una di quelle cose lequali specialmente
mutano la piãta di saluatica in dimestica. Perche niuna altra cosa è la dimestichez
za della pianta, se non l'abondante cultiuamẽto di quella. Et anco il sapor del suo
frutto ilquale non è all'uso de gli huomini conueneuole. Et è detta dimestica quan
do per lo cultiuamento il suo sapore si riduce a dilettamẽto, & a utilità de gli huo
mini. Et che questo si faccia per lo letame lo prouano quelle cose lequali ne gli ani
mali ueggiamo auenire perche de gli animali i dimestici son piu carnosi per l'abõ
dantia del nutrimento, & sono di molte qualità, & di diuersi colori per la diuersi-
tà del nutrimento, & il sapor della lor carne è altro sapore, che quello de salua-
tici animali. Conuiene anco che questo si confaccia proportionalmente nelle pian-
te per lo nutrimento che si ministra loro secondo che dice frate Alberto, & Palla-
dio racconta che il monte del letame dee hauere il suo luogo abondãte d'humore,
& per schifar il fiato sia riuolto dalla parte di dietro della corte. Et l'abondanza
dell'humore al letame, farà questa utilità, che se in esso harà alcuna sp ina o semi
d'herbe si corromperanno. Et è da sapere che'l letame de gli asini è il migliore, &
massimamente a gli horti Appresso quel delle pecore, & delle capre, & de giu-
menti, ma quello del porco è pessimo. Et quello della cenere è ottimo, ma quello
de colombi è caldissimo, et quello de gli altri uccelli assai è utile, saluo quelli de gli
uccelli de paludi, come si ha detto disopra. Scriue anco Varro che appresso la uil
la debbono essere due luoghi oue il letame si ricolga ouero uno diuiso in due par-
ti, & quello ch'è nuouo ne l'uno si dee lasciare infino a tanto che si maturi, & l'al-
tro uecchio si dee mettere nel campo. Et quel luogo, o monte, o fossa che sia, oue il
letame si ricoglie è miglior, le cui costiere, & sommità sono difese dal sole con ra-
mi, & cõ frondi, perche non si conuiene che quello che è della terra se lo sughi il
sole. Adunque i proueduti cultiuatori procurano che l'acqua discorra in quel luo-
go per laquale massimamente si ritiene il sugo. Ne colli si dee mettere il letame
piu spesso, et nel cãpo piu raro a luna scema, scriue Columella che a un campo ba
stano 23. carrete di lettame, ma nel piano ne bastan 18. Et i nostri uillani mettono
piu che'l doppio, ma i Toscani non tãto, nondimeno facciasi quanto si ha detto di-
sopra, si dee parimente far tanti monticelli quanti in quelli si possono spandere &
arare, accioche il letame non si risecchi & poi non faccia utilità alcuna. Anco il
campo acquoso richiede piu letame ch'el secco, ma se non harà abondanza di leta
me, ottimamente entra in luogo di letame ne luoghi sabbionosi l'Argilla & alle
cretose & troppo spesse il sabione, & questo fa prò alle biade, et rende bellissime

le uigne

le uigne, ouero che si seminino i lupini ne campi lauorati & nelle uigne del mese d'Agosto, & poi d'Aprile, & di Maggio quando saranno peruenuti quasi a debito crescimento si mettan sotto. Et cosi in luogo di letame ingrassano le uigne & la terra. Ma la grassezza dura in esse il piu due anni. Ma ne le parti di Toscana gli esperti cultiuatori seminano i lupini nel tempo che si seminan le rapi o i nauoni in torno la fine di Luglio, e'l principio d'Agosto nelle terre cultiuate, o ne le stoppie, due uolte arate, cioè intorno a tre corbe per campo, & coprono il seme con l'erpice, poi del mese d'Ottobre con le zappe si togliono & pongongli ne solchi. Et coloro che in quel luogo seminano il grano lo cuoprono con l'aratro. Et quiui ricoglion molto buono & abondeuol grano la state seguente, ma i Milanesi seminano le spessezze, & poi che son cresciute le mettono sotto, & alcuni seminano la graliga & la mettono sotto, poi che è peruenuta al compimento della sua sostantia. Et altri con innafiamento riducono in abondanza le terre, lequali per loro ma grezza poco o niente fruttano in questo modo, cioè, che cauata la biada de campi ui metton l'acqua per solchi ordinati, ma è meglio (se l'acqua è torbida) di torrente. laquale induca terra nuoua sopra la faccia del campo, riempiendo i solchi uguali del campo, massimamente se'l campo è cretoso, perche se fussi soluto basta l'acqua chiara, & massimamente cotal bagnamento fa prò la state quando l'acqua sarà stata sotto i raggi del caldo Sole, & in questo modo cotal campo s'ingrassa molto. Anco si debbe metter il letame ne campi ne le uigne, et ne gli horti, et a gli arbori massimamente a calen. di Settembre, & per tutti i conseguenti mesi insino al mese di Maggio uegnente, & nel tempo del forte freddo si puo spargere acconciamente. Ma ne seguenti mesi del gran caldo si potrà sparger ne campi, se quel dì medesimo si copra con la terra, accioche non si secchi, ne per uenti, ne per sole. Si potrà anco metter nelle uigne, & a gli arbori se sarà molto maturo. Et è da sapere che d'un carro di paglia, si fanno da quattro insino a sei carra di letame, & che una letaminatura di letame d'animali fa intorno a sei anni la terra abbondante. Et che'l letame senza animali si puo fare in questo modo, cioè che nella state si gitta la paglia, o altri strami nelle uie luttose, & nelle corti, ouer fossati, & in qualunque fosse si fieno, & quando ui sarà stato quindici dì, & sarà scalpicciato, & molle dalla pioggia si rauna, & a un monte di letame dopo alquanti dì si riduce, & fassi largo di sopra & cauo, accioche riceua l'acqua piouana, et quando cosi sarà per tutta la state dimorato si sparge ne campi.

De prati, come si facciano, l'util loro, & si tratta la materia del fieno, & come si posino ridur i prati a formento & quādo sia tempo di segar il fieno.

BIBLIOTECA NAZ. ROMA VITTORIO EMANUELE

I PRATI *desiderano aere temperato, o prossimo alla freddezza & humidità, ma se se fosse troppa freddezza nel luogo ui saranno continuamente le neui e'l ghiaccio, iquali al tutto impediranno le generationi dell'herbe. Et se ui sia troppa*

ci-dezza, & secchezza consumerà ogni uerdura se non ui si soccorre con cõtinuo adacquamento. Et desiderano terren grasso accioche sieno copiosi d'herbe, uero è che se non sarà troppo grasso produrrà le sue herbe piu saporose & odorifere & sottili, ma se sarà troppo magro, produrrà poca herba, o quasi niente. Perche cotale terreno è simigliante al salso o all'amaro per la sua debilità, & l'acqua che a i prati è piu conueneuole, è l'acqua che pioue, laqual discende con calda coruscatione. Et simigliantemente l'acqua che d'Aprile & di Maggio discende sottile, & tutta quella che d'estate discende è buona, pur che non sia gelata per natura di grandine liquefatta & strutta. E' di seconda bontà l'acqua del lago, laquale è chiara & calda, & grassa. Appresso è l'acqua de fiumi, & ultimamente l'acqua delle fonti, laquale quãto piu si dilunga dal suo principio tanto piu è migliore, per che nel tẽpo della state ha men freddezza. I prati desiderano il sito basso, nelquale cõtinuamente sia inchiuso humore, ma se sarà basso intãto che l'acqua ricuopra la faccia della terra non sarà disposto d'alcuna buona herba & produrrà giunchi, et simiglianti herbe grosse senza sapore. L'acquatico è quasi inutile a tutti gli animali. Ma se il sito sarà tanto alto che non si possa adacquare, ageuolmẽte sosterrà secchezza, & aridità, se non fusse gia nell'alpi, & ne luoghi freddi. Perche in cotali, benche produchino poche herbe, tutta uolta saranno saporose & odorifere. E' ottima positura del prato, quella che ha sopra se riuo che corra, per loqual si possa (quãte uolte sarà bisogno) adacquarlo. allignano naturalmente in ciascuna parte doue la terra è illustrata da i raggi del Sole. fannosi anco a mano, di luoghi saluatichi, di boschi o di campestri campi, & nel primo modo, cioè di luoghi saluatichi si fa in questa maniera. Si dee stirpare il luogo del mese di Settembre, o del mese d'Ottobre, & si dee purgar da tutti gli impedimenti non solamente da pruni & bronchi, ma etiandio dall herbe larghe, & sode, ouer dure. Appresso quando sarà lauorato, & minutamente, & spesso, & per molte arature soluto & rotto, & tolto uia le pietre & le zolle rotte & disfatte, si dee letamare a Luna crescente con letame fresco, et si dee attentamente guardare che gli animali non u'entrino in nessuna maniera & specialmente i caualli, & i buoi, & gli altri giumenti, et massime quando è humido, accioche le loro pedate non rendano il suo terreno in molti luoghi disuguale, ma se si faranno de campi campestri si dee per tutte le parti agguagliare. Et rotte le zolle al modo sopradetto ui si puo spargere col seme del fieno quello della ueccia mischiatamente, ne si dee prima adacquare che'l suo suolo sia diuenuto duro, accioche la forza dell'acqua che ui corre per entro non meni uia la sua debile, & non dura corteccia. Ma quelli che uogliono certi anni prati, & certi anni biada, mettono per lo campo aciò disposto, acqua torbida, accioche i solchi si riempino di nuouo terreno, e del campo s'agguagli. Et se si lascia in cotal maniera per quattro o cinque anni & poi s'ari, si potrà ogni anno infino a cinque anni seminare a grano, & sarà meglio se dopo i due anni si muterà biada d'altra generatione, ma coloro che uogliono hauer l'uno anno grano, & l'altro prato acconciamente osseruano questo modo, metton l'acqua nel campo, quando la biada è cauata

fuori & ue la lasciano la state & l'autunno se fa asciutto, et la state seguente rompono la terra allhora c'hauranno segato il fieno, & la seconda uolta, & la terza l'arano e seminano. Et se uogliono hauere guaime non l'arano, se non intorno alla fine d'Agosto, & cauatone il guaime, allhora la rompono, & poi l'arano, & se uogliono la riterrano, & seminano, & ui nasce buon grano, et certi ui seminano ogni anno, & tutta uolta colgon l'herbe del guaime con le seccie in questo modo, cioè che essendo il grano ne campi, o incontanente che ne sarà tratto, mettono l'acqua nel campo anzi chiara che torbida, & guardanlo dalle bestie, e poi segano il guaime con la seccia, & la ripongano, & la danno il uerno a gli animali iquali scelgono l'herba, & della seccia si fanno letto, & letame. Et quando hanno segato l'herba, & la seccia predetta, l'arano una uolta o due, & poi ui seminano, et hanno poi buon grano, o altra biada. Procurano anco che de prati si diuellino tutte quelle cose che impediscono, ogni uolta che ui rinascono. Et anco l'herbe che nõ sono a prati conueneuoli, & si faccia specialmẽte dopo le gran pioggie, lequali habbiano intãto mollificato la terra che l'herbe nociue si diuellino con le lor radici. E' anco molto utile a prati se nel uerno si letaminano con letame fresco accioche abondino. Et se incontanente che saranno segati, s'adacquano, si potranno segar tre, o quattro uolte l'anno. Ma quando sarãno uecchi & coperti di musco si radano, & accioche il musco si consumi (secondo che dice Palladio) ui si dee spesso metter la cenere, ma se fussero del tutto sterili, si dee arare il luogo piu uolte, et ragguagliato piu uolte, si facci il prato. I prati si debbono segare quando l'herbe saranno uenute a debito crescimento, & quando haranno compiuti i fiori, & innãzi che peruengano a cadimento delle lor foglie & de fiori & che si secchino. Perche se sarãno segate prima sarà il fieno acqnoso & non darà a i caualli & a buoi che durano fatica, fermo & sodo nutrimento. Et se sarà troppo maturo, consumato gia il natural calore & humore, diuenterà senza sapore & darà a gli animali poco & abomineuol nutrimento. Deonsi segare per bello & chiaro tempo quando si spera che la caldezza & secchezza dell'aere debba durare. Et poi che sia segato il fieno, si dee lasciare per un giorno o per due ne prati innanzi che si uolga. Appresso si dee uolgere & conueneuolmente seccare, & poi si dee raccogliere & portare & riporre al coperto. Ilquale se mancasse, si dee porre all'aria in tal maniera acconcio, che l'acqua che pioue nõ ui possa entrare. Et se poi che di nouo fusse segato nel prato piouesse sopra esso innanzi che sia uolto, riceuerà poco o quasi nessun nocimento dell'acqua. Ma come dice Palladio, si dee dopo la pioggia uolgere, innanzi che la parte disopra sia secca, o sia stato riuolto o nò, ma se poi che sarà riuolto ui pioue sù, si guasta, & diuien da niente se nõ sarà curato al modo che disse Palladio. L'utilità del fieno è questa che tutto l'anno si serba, & si puo anco serbar per due anni acconciamente, & sarà conueneuolmente nutrimento a i buoi, & a caualli, & a certi altri animali, accioche possino tolerare le fatiche che a prò de gli huomini gli si danno, a quali si potrà con esso soccorrer nel tempo delle neui, quando non possono prender nutrimento dalla terra. Et se sarà fieno sottile & fogliuto, odoroso, &

lodeuole, sarà a gli animali cosi nel caldo come nel freddo sufficiente molto, alla lor fatica. Ma se sarà fien grosso di palude, o che sia troppo tosto, o troppo tardo segato, non sarà sufficiente a gli animali che durano molta fatica, se con altro aiuto non si soccorrono.

Delle selue saluatice & domestice, come si debbon fare, & a che elle posśino seruire, & come si debbono piantar gli albori nelle selue.

Le selue, o uengono naturalmente o si fanno per industria humana, Quelle che son produtte dalla natura si fanno per humore, e per seme naturalmente contenuti nella matrice della terra, iquali per la uirtù del Cielo escono fuori alla sommità della terra, & si drizzano i pedali di diuerse piante secondo la diuersità de gli humori, & del seme, & de luoghi ne quali nascono. Fanno etiandio senza operatione humana de semi, iquali da prośsimi arbori caggiono in terra, o che son portati da gli uccelli & da gli huomini di contrade lontane. Onde nell'alpi naturalmente nascono le selue grandiśsime de faggi, & delle castagne, & delle quercie, et de cerri, & di simiglianti arbori. Et ne luoghi baśsi & paludosi nascono per se medesimi i salci i pioppi, lontani, & le canne saluatiche, & simiglianti piante, ma in molti altri luoghi nascono naturalmente infiniti spineti di diuerse generationi, & peri, & meli, & sorbi, & uliui, e fraśsini, & oppi, & simiglianti arbori, & quanto il terreno è piu grasso, tanto diuentano gli arbori di maggior grandezza, ma nel magro & salso, o amaro terreno, nasceranno spineti, arbori torti, & piccioli, et spinosi, scabbiosi, & aspri. Si deon queste selue diuersamente procurare & arare. Perche quelle oue sono i castagni, i peri, & i meli, & simili arbori che fanno frutto, si deon purgar da tutti gli spineti, & le piante strane, & dirader gli arbori fruttiferi che fussero troppo speśsi, & tagliarli alto tanto che le bestie nō ui pośsino aggiungere, & innestarli quiui di piante domestiche et nobili secondo la dottrina data doue si tratta de nesti. Et anco quelle selue che sono occupate d'alti arbori, se saranno belli, & gentili, & acconci a gli edificij & ad altre opere, sono similmente da purgare, & doue saranno troppo speśsi, si deon diradere a poco a poco, leuandone i piu rustici, accioche ogni humore del luogo si cōuerta nella sustantia de migliori arbori. Ma quelle nelle quali sono gli arbori solamente per fuoco non si deon toccar se non si purgaśsero da spini & da triboli, et queste si debbon tagliare ogni quinto o sesto anno o piu di rado. Ma chi desidera di piantar o di seminare la selua de gli arbori, consideri la natura del sito della terra, nella quale ordina di far la selua, & ponga tali arbori che si confaccino a quel luogo; perche se fia in alte alpi, o nelle ualli dell'alpi, & la terra sia soluta, riceuerà acconciamente le piante, & i semi delle castagne, iquali douranno star l'un dall'altro partiti almanco quaranta piedi, ma se la terra è cretosa o petrosa, in cotai luoghi specialmente si confanno quercia, o rouero, o cerro. Ma se il terreno sarà in caldi monti di

lunghi dall'alpi, si confanno i mandorli. Et se i luoghi saranno grassi acconciamente si confa il pereto, & il meleto. Et ne luoghi caldi, l'ulineto, e'l ficheto, & la selua di melagrani, ma ne freddi & temperati, l'auellane, le mele cotogne, & le nespole. Et se'l luogo sarà humido & basso, riceuerà il salcieto, l'albereto, il lontano, & l'oppio. Et se cotal luogo sarà cretoso, si confermerà assai bene con esso l'uliueto il frassino, l'oppio, & il rouero, ma se'l luogo sarà marino arenoso, et sterile desidera pineto, & ne caldi climati desidera la palma femina e'l maschio. Et tutte le predette cose s'ordinano o di piante a i detti luoghi d'altre parti portate, o di semi che ui si spandino o ui si piantino con mano. Et è da sapere che i castagni deon per ciascun uerso esser l'uno dall'altro lontani quaranta piedi almeno, accio che si possino dilatar senza impedimento, perche naturalmente si dilatano molto al rouero, & alla quercia, & al cerro basterà di stare spartito uenti piedi o meno. Et questi tre arbori fanno ghiande lequali sono ottimo cibo per i porci, ma i peri, & i meli stiano partiti uenti piedi fino in trenta. Ma gli uliui, i fichi, i melagrani, & l'auellane, & i meli cotogni & i nespoli si potranno stare partiti da dodici fino in uenti piedi. Et i melagrani si possono piantar acconciamente piu spessi, ma il salcieto si pianta o per pertiche & uimini, o per legname di case. Se si pianta per pertiche & uimini si dee diuidere uenti piedi l'un dall'altro. Se si pianta per legname basterà che sia partito l'uno dall'altro due, o tre, o quattro piedi, pche la sua spessezza li fa crescere in alto, & li costringe andar drutti, ma l'oppio et lontano (perche non molto si spandono, ma naturalmente si leuano in alto) nō si deon por rare, ma l'albero è utile ch'è grosso nel pedale per le tauole, lequali acconciamente si fanno di quelle in molti lauori. Et anco sparge molto i suoi rami in alto, & però si pianta fino a uenti piedi largo l'un dall'altro.

Dell'utilità del cauar & dell'arar il terreno de campi che son nelle valli & ne monti, & di quante sorti siano i campi nauali. Et s'esamina la qualità delle terre.

L'ARARE è il cauare fanno ordinariamente cinque utilità. L'una è della terra. L'altro è l'agguagliamento d'essa. La terza è il mischiamento de campi insieme. La quarta il purgamento delle spine & delle herbe percioche altrimenti la terra non frutterebbe. La quarta il suo mollificamēto perche s'ella stesse gran tempo senz'ararsi, indurerebbe fuor di modo. Si dee adunque di necessità aprir la terra, perche altramēte non puo riceuer il seme che ui si getta, ne mandar fuori a bastanza quel ch'ella ha riceuuto in se, & però bisogna sempre aprirla quādo si tramuta una pianta facendola di saluatica domestica, perche la saldezza della corteccia disopra fatta per lo peso della terra medesima, & per lo pestar continouo de gli huomini, & delle bestie, & per la percossa delle pioggie uētose impedisce, o che nō riceue in se di fuori che mādi fuori alcuna cosa delle sue parti di dentro, onde la pianta fitta in essa germugli simigliantemēte s'ella non sarà agguagliata,

non muterà ben la pianta, ma forse corromperanno in lei le contrarie dispositioni. Conciosia che quello che è sopra terra per lo suo peso & scorrimento d'humore, ua dentro la terra, & la terra dentro a due o tre piedi è piu grassa che disopra, et però si conuien leuarla su, & mandar disopra con l'arar quel ch'è sotto, acciochè aguagliata la sua uirtù in una uirtù unita, moua la radice delle piante, & la faccia abondare. Oltre che'l raggio del sole tocca la corteccia disopra. Comanda che il maestro della agricoltura Palladio che nel tempo che la terra è lotosa nõ si debba arare, perche allhora non si fa poluere, ne il tempo del troppo secco è conueneuole, perche le gran zolle non si diuidono, ma piu tosto nel tempo nel quale la terra è un poco bagnata & che nõ ha tanto di humore che le sue parti si ritenghino insieme, perche allhora propriamente si rompe & s'assottiglia si acconcia, et s'adatta a semi, & alle piante, p questa cagione gli huomini ammaestrati nella agricultura comãdano che'l cãpo crudo sia tre o quattro uolte arato, e dicono che ciascuna delle tre o delle quattro arature, proportionalmente dia a frutti la quãtità del suo numero, acciochè la seconda aratura aggiunga l'altra parte de frutti, & la terza alla terza, la quarta alla quarta & non piu oltre, perche in quattro arature la terra è assottigliata, & apparecchiata al suo cibo, per questa cagione comandono gli esperti della agricoltura, che le gran zolle si rompino con gran martella, perche altrimenti non è conueneuole alla generation delle piante. Ma quel che noi diciamo delle tre o quattro arature, si uaria secondo la qualità del campo che si lauora, Imperò che'l campo forte, & tenace, & stretto, & di maluagie herbe ripieno, non si lauora a mondificamento & sottigliamento, se non per quattro arature, ma le porose, & quelle che hanno sottile & monda terra, forse che una aratura basta, ouer due, o tre al piu, la onde comanda Palladio, che la terra si consideri, perche se la fatica auanza l'utilità del frutto, è d'abandonarla, ma se il frutto auãza il merito della fatica, dice ch'è da soprastare al suo cultiuamento. Si trouano parimente alcuni campi iquali si temperano non arando, ma cauando. Et questi son quelli la grassezza de quali è nel fondo, oue il uomero dell'aratro non puo aggiugnere. Onde a questi si conuien dar la uanga, perche piu profondamente solca la terra che'l uomero dell'aratro. Conciosia che per i uillani s'è trouato che l'humor della pioua mena con lei la grassezza della faccia disopra della terra insino a dieci piedi, quãdo discẽde nel profondo. Et si come noi ueggiamo, che gli animali che dimorano in acqua, & che sotto la terra profondamente si generano ne laghi son uenenosi, perche non hãno niente di luce, & perche son nutriti di spessi uapori, così anco quel grasso che nel profondo della terra è nascoso, non è conueneuole s'alcuna uolta non è leuato alla parte disopra, & percosso alla luce del sole sottigliato, et dissoluto si che diuẽti spiritale, la onde si possa congiugnere alle radici & a semi con spirito uaporabile, & adattarsi a gliusi de lauoratori. Ma non ogni campo si caua & ara. Et però quando gli antichi huomini d'Egitto primieramente distinsero il cãpo con misure di geometria dissero, che quattro generationi erano ne campi ne quali le piante per cultiuamẽto si dimesticano, cioè il satiuo, cioè accõcio a seme, il

consito, cioè inarborato, il compascuo, & il nouale. Ma di questi quattro, solamente li due arando, & cauando cultiuarono cioè il satiuo & il nouale, & chiamauano il satiuo quel che si seminaua continuamēte ciascuno anno, o piu uolte in uno anno. Et il nouale appellauano quello che di due anni, o di tre, o di quattro, o di cinque, o forse di sette anni l'uno si riposaua, ma il compascuo e'l consito, comandarono che non si cauasse, & chiamauano quello compascuo, che produceua prato in pastura de gli animali. Et il consito chiamauano quello ch'era inarborato d'arbori di saluteuoli frutti all'uso dell'huomo. Et in niuna maniera cauauano il compascuo campo, ne il consito anchora, se non forse un poco intorno le radici, & non perciò in ogni luogo, solamente si dee cauare il campo nouale & satiuo, & si puo arare, perch'altrimente i semi non s'appiglian bene. Il campo satiuo, & il nouale son diuersi nel cultiuare, & nello arare, perche il satiuo ha grande & abondeuol uirtù di fruttificare, in tanto che se continuamente non è maccrato, abonderà nel parto in bruttura di piante diuerse, ilqual poi non si potrà correggere senza gran fatica. O forse abonderà in humore di tal maniera, che annegherà la uirtù de semi. Et se sarà abondante si che si leuino delle piante adulterine & bastarde, si semini continouamente ogni anno, o forse piu uolte in uno anno. Perche cotal campo è caldo, & humido, & disposto a caldo sole, ilquale discendendo dall'equinottiale, mette il calor nella terra sufficientemente a pullulation de semi, perche il calor del sole, mescola insieme le cose di sotto con quelle disopra, a generation di quelle cose che nascono nella terra. Et però quando il calor del sole lieua in alto lo humor della terra, il campo si secca disopra & diuenta continouamente caldo & humido, & quel campo è sempre di porosa terra, et di buona mistura & d'ageuol cultiuamento, & con poca fatica rende grande abondanza di frutti, & propriamēte si chiama campo satiuo, ma quando uincendo il calor del sole l'humido leuato su del profondo non mescola insieme il cāpo, & lo mollifica, ma si consuma, & quando il sol dissecca & consuma molto piu dell'humidità ouero dell'humor che non lieua in alto, diuenta allhora il cāpo polueroso, sabbionoso, sa'so, e pessimo, ilquale non riceue bontà per cultiuamento, anzi si riduce p secchezza in solitudine d'heremo, oue niuna pianta puo riceuer mutamento al buono uso. Et anchora se sarà tāta la debilita del sole che del profondo della terra non si possa niente leuare alla sua corteccia, anzi continouamente si sgretoli il cāpo p la frigidità mortificante del luogo, quantunque si cultiui non rende il frutto delle piante se non forse saluatiche, perche gli arbori delle selue drizzano in molto grā profondo le radici doue è il caldo fumante per lo constringimento della crosta della terra, ne puo a tāta profondità aggiungere il cauare ne il seminare ne l'arare. Et però cotali cāpi nō si chiamano arabili ne satiui, perche tutte queste cose lequali nascono nella faccia disopra della terra, nascono di uapori che giungon nel profondo disotto alla faccia della terra. Adunque il satiuo campo è ottimo, ilquale tocco & non consumato dal uapore, disopra è caldo & humido, & ha la corteccia molle, o morbida & uaporosa, ilquale è ageuole a cultiuare, & abōdeuole ne semi che in lui si gittano, & questo è da ima-

ginare per similitudine del caldo de bagni. Perche se alcuno in questi bagni userà un temperato caldo che muoui l'humido, ma che no'l consumi, il naturale humido mischiato col humido cibale si spanderà per lo corpo, & distenderà le sue carni, & ingrasseralle. Ma se userà caldo distemperato, & lungamente s'incenda manderà fuori lo humido, & distruggerassi, & diuerrà magro il corpo. La onde Palladio disse che si dee elegger il campo grasso & raro, ilqual sia rettificato per lo caldo & non dissoluto, & ingrassato di molto humido spirituale, tratto & riuolto alla corteccia. Dice parimente che dopo questo è il campo grasso & spesso, perche se spesso si puo sottigliar & diseccar p la rara, allhora diuenta simule al grasso & allo spesso, & auenga che con fatica si lauori, nondimeno si risponderà secondo la uolontà de lauoratori solleciti. Et anchora che queste due dispositioni si trouino piu tosto nel campo cultiuato, nõdimeno il grasso & raro si consa piu alle uigne, perche le uiti sono di legno raro, & non posson cosi spesso sugar dal cãpo & le uigne hanno bisogno di molto caldo, la onde alle uiti non è cõueneuole la terra spessa, laquale impedisce & non lascia giungere alle radici il calore & humore, ma il grasso & lo spesso è piu conueneuole alle biade lequali richieggono il terreno sodo, & il cibo per la secchezza & durezza del grano, ma i troppo magri & malenconici terreni per la secchezza non sono alle biade conueneuoli, ne anco alle uigne, perche hanno humidità ricalcata, & costretta nella loro prossima profondità. Et questa humidità poco spira, & esce fuori, se non forse del profondo alla generatione de gli arbori, & i frutti di tali arbori, o sono nessuni per la freddura, o sono sconueneuoli & non maturi. Et però le piante non si dimesticano in cotal terra. Ma quella che troppo caldo, è secca sopra tutte l'altre, è peggiore, perche è abbãdonata, & priuata nel profondo è nella corteccia dell'humido. Et però questa cotal terra si chiama heremo, perche essa è tornata in solitudine, & non produce cosa alcuna p la arsura & salsugine del sabbione, se non forse herbe molte minute & secche, generate per alcun poco di uapore d'alcun tẽperato tẽpo, la onde Palladio dice, che quella è la peggior generation di terra, laquale è insiememente secca, spessa, magra, & fredda p la espiratione, ouero uscimento del caldo è cosa manifesta che sono alcuni cãpi in se sterili, et infruttuosi per freddezza o per humore, iquali nel primo cultiuamento si medicano, et in loro poi crescono ottime piante & allignano, & maßimamente biade. In cotali terre si dee metter l'argilla cauata, perche per l'argilla la terra fredda riceue abondanza, perche l'argilla è calda, & secca, & ha proprieta masculina. Ma se la terra è secca & amara giamai non riceue medicamẽto, ma quando è sterile studi il uillano di spargerui sopra l'argilla laqual altera & muta la terra, quando però non fosse terreno in tutto disperate, & questa è la maniera d'aiutar i campi satiui, & si dee in questi cosi fatti campi osseruar i tempi del cultiuare et del seminare. Nelle terre fredde si conuien seminar primaticcio cioè nel primo tempo dell'autunno, accioche la pianta riceua alcuna fortezza inanti la uenuta del uerno, perche se peruerrà troppo debole alla freddura del uerno, mortificherà nel ghiacciare, & non fruttificherà. Et questo

maßimamente

maßimamente in quel campo ilquale etiandio è secco col freddo. Et però se allbora non sarà per tempo cioè primitiuamente seminata, la magra & tenera pianta, non harà forza contra il uerno, Ma nel campo caldo, & cosi nel grasso si dee indugiar la sementa quanto si può comodamente innanzi la formatione de semi & de frutti per cagion del freddo del uerno, perche se in tal campo innanzi cioè primitiuamente si seminerà, andrà cotal sementa in herba. Et quando harà posto tutto il sostantiale humido nell'herba, non harà nel tempo della primauera onde produca semi serotini, perche la sua sementa non riceue nel freddo del uerno alcun nocimento. Per che'l seme è messo in campo caldo & grasso, & in cotal maniera non può riceuer lesione dal freddo del uerno, ma la pianta piu tosto s'ingrassa & è ritenuta dal freddo del uerno che disordinatamente non cresca. Et allhora soprauenēdo il caldo della primauera formerà di se molti semi, & produrrà frutti in grandißima abondanza. Et simigliantemente è da considerar ne molti freddi & humidi luoghi cioè ne campi iquali son posti intorno alle marine & paludi, perche questi cotali non si conuengono seminare nell'autunno, perche troppo si bagnano di freddo humore, & la farina de semi si dilaua & perisce, si che nella primauera diuentono uani, & non fruttificano, ma seminati nella primauera hanno molto humido abondante & uaporoso, cosi per lo terreno & natura del campo, come etiādio per gli luoghi d'appresso. Et quando il calor del Sole sarà cresciuto tosto crescono & fruttificano, & il segno di cio è, che noi ueggiamo fruttificare ottimamente cotai campi, nella secchezza de tempi, laquale impedisce gli altri campi, perche la secchezza del tempo congiunta al troppo humor del campo genera temperamēto, e rende abondanza di frutti, là onde diciamo che cotai campi diuentano abondanti per seminarui faue, o lino se alcuna uolta non fussero abondeuoli ouero sterili, perche cotali cose diuelte dalle radici temperano la sua superflua humidità, la onde si dee con argini impedir che l'acque non aprino la corteccia della terra, ma si scoli la humidità che ui è per uia di fossati, o d'altro. Ma se la terra è secca e sterile, non si può curar a modo alcuno perche la sua radezza non ritiene l'humido delle pioue, & la secchezza consuma il letame che ui si mette, & la innata amaritudine impedisce, & disturba il nudrimento de semi, o delle piante, & spesse uolte trouiamo sopra cosi fatta salsuggine una certa corteccia laquale per allagamento di mare ui fu posta & menata, o che forse quiui per lunga putrefattione d'herbe è generata. Perche i fiumi che corrono in mare tirano con loro moltitudine di terra, laquale radano & lieuano dalle buone terre, laquale quando è giunto al mare, per innondatione è gittata sopra la salsugine della riua, & mentre che questo auiene per lungo tempo, cotal corteccia di terra è abondeuole in frutti che non ficcano nel profondo le loro radici. Ma non può gia nutrir le piante che ficcano le lor radici in profondo, & però cotal terreno mena molta abondanza di biade, ma non ui nasce nessuno arbore, & se alcuni ui nascono son molto piccoli. Et il segno di questo è, che noi ueggiano che i mari i quali due uolte il di naturale spandono fuori & ritirano entro hauer a lato alle riue cosi fatti campi. Ma i mari che stanno

fermi a lato a suoi liti sono sterili. Ma lasciando hora questo ragionamento et uenẽ do a campi che son ne monti & nelle ualli dico ch'i campi iguali sono nelle pendici de monti situati, spesse uolte sostengono secchezza & magrezza, percioche la grassezza che è in essi discorre alle ualli, & però le ualli sono grassissime & le pẽ dici de monti sono aride; la onde le piante non si dimestican bene in essi per cultiua mento, & anco perche i cultiuatori comandano che in cotai luoghi si solchino per trauerso, acciòche ne solchi stia la ritenuta grassezza, laquale discorrerà con ruina se il solco discenderà dritto, la onde si fanno anco ritenuto per trauerso dinanzi al campo, acciòche la terra non scoli giu poi che sarà arata, ma certi altri con piu sottil ingegno seminano questa cotal terra non arata ma dura, poi che è seminata la terra perche le rimboccano sopra i semi, o con l'aratro o con la zappa, o con altro strumento, & non l'arano se non una uolta, & non tritano in essa le graui zolle perche se spesso con l'aratro si rompessi & tritassi andrebbe & scorrerebbe tutta alla ualle con la pioua laquale discende con impeto della ciesa, ouero pendice del mõte, & perirebbe quel ch'è seminato, la onde è in cotal campo sarà il seme sottile & nõ buono si per difetto del cultiuamento, & si per la impossibilità di ritener la grassezza & l'humor per iguali, i semi nascono & metteno, & però il letame nõ si pon ne monti sotto terra, ma di sopra, acciòche la terra mossa nelle parti dentro p l'humore & impeto nõ discenda nella ualle. Ne si dee sparger il letame ugualmente nel lato del monte per tutto, ma piu ad alto assai piu, & secondo che dichina la pendice se ne mette meno, perche le parti di sotto per discẽdimẽto de gli humori diuengono grasse, ma quelle di sopra si priuano della grassezza p l'allagamento, perciòche mentre che in quelle di sopra si pon piu letame oue si dilaua piu dell'humore, & men nel luogo alquale si traporta piu del letame p allagamento di pioggia, si fa una certa agguaglianza di tẽperamento Ma piu cõuenevoli frutti sono quelli de mõti che quelli delle ualli. Perche la uerberatione del Sole è maggiore al monte, & l'humore tẽperato obedisce piu alla digestione, & essi luoghi del monte sono uaporosi ilquale uapore aiuta il caldo maturatiuo. Adunq; per queste cose è da considerar che qualunque pianta ha i frutti odoriferi caldi et secchi, questa cotale è piu conueneuole di piantare & seminar ne monti per la secchezza, & caldezza del luogo. Ma qualunque pianta ha i frutti sodi & humidi, è piu conueneuole a seminarsi nelle ualli che ne monti. Et però i uini, & le cose odorifere sono migliori ne monti. Et nell'uniuersità & generation delle biade, la uena cresce meglio, & fruttifica che'l grano o la segala, ma il grano l'orzo, & la segala nascono & fruttificano meglio nelle ualli per la sodezza de loro granelli. Et è da sapere che nel campo della ualle, è di necessità che si faccia un gran fossato nel mezzo, & molti altri piccoli ch'a esso discendino per iguali l'empito della acqua esca & corra fuori, acciò che i correnti che uengono del monte nõ coprino & summergino i semi che son nella ualle. Si che cultiuato il campo in cotal maniera mette ne semi, & nelle radici domestico nutrimento, & però allhora la pianta diuenta domestica, quando si tempera il satiuo campo come è detto. Et però (essendo

essa terra uentre & madre delle uegetabili cose) si conuiene che essi semi ridutti al cultiuamento mutino secondo il campo, le loro dispositioni, perche digestisce il cibo, e fallo collerico flemmatico o sanguigno, & poi per le dispositioni del cibo si muta il corpo, & la sustantia delle piante. Perche si come per l'arte del medico il uentre acquista laudabili dispositioni, & allhora il corpo conuerte il cibo a buone è laudabili dispositioni per il nutrimento, il qual è laudabilmente disposto. Cosi le piante acquistano dispositioni laudabili. Et è anco una medesima operatione tra il parto & la matrice, & tra il campo & la pianta, perche benche lo sperma masculino sia operatore, ilqual si come artefice moue & forma il parto, nondimeno perche il sangue menstruo è tirato in nutrimento del parto, in molte cose seguita la dispositione della madre & della matrice. Ma ne campi & nelle piante questo è piu che nella matrice & nel parto, perche nelle piante propriamente non è il maschio & la femina, ma queste uirtù sono mischiate in quel medesimo, per laqual cosa la disposition della terra è tutta quella, laqual muta la pianta, o alla disposition domestica, o alla saluatica. Il campo che da gli antichi saui si chiama nouale è di due maniere. L'uno è quello primamente ridotto al coltiuamento, e l'altro è quello alqual bisogna ritornar a suo cultiuamento, interpostiui certi riposi. Percioche s'egli è seminato un'anno, si dee riposar, uno, o due o tre, ma se egli hauesse bisogno di riposo di dieci anni per certo è reo, & non risponde al cultiuamento, & alla uolontà della fatica del cultiuatore. Ma lo studio che si ha nel campo delle cose nouali lequali hor son ridotte al cultiuamento, & lo stirpamento de saluatici sterpi, le radici de quali se non si stirpano tutte, sugano l'humor del campo, & non lasciano nutrir i semi ne debitamente uiuere & appigliare, per laqual cosa si comanda che'l campo non si semini di diuersi semi, acciochè l'uno non riarda ouer disecchi l'altro, attrahendo il nutrimento, & estirpati quelli si semina il campo. Et primamente per cagion della non cauata & tratta uirtù della terra, laquale contrasse & acquistò per lunga putrefattione in essa di diuerse herbe & sterpi, è abondante lungamente & senza letame, o con poco, & dopo questo conuien che gli si dia il letame se egli dee stare abondeuole, & se non è grassissimo gli si conuien fare alcuna interpositione, specialmente quando le piante seminate con la sostantia dell'herba, o della paglia, o con le radici, si mietono o dalle radici si diuellono. Perche tratta la grassezza & la uirtù del campo, è di necessità che'l campo nudo s'opponga al Sole, il terzo, o il quarto anno, per lo calore & lume delquale, riceua uirtù di germinare, si come egli hebbe nella prima sementa, perche quando si attrahe lo spirito uiuifico della pianta per i semi & per le piante, la terra rimane abandonata dall'humore, & dal spirito uiuifico. Et riposata per determinato tempo si riuoca & riduce al campo da capo, si come la uirtù della concettione si riuoca & riduce al uentre per riposo tra l'un parto, & l'altro. Onde è da sapere che alcun campo ritorna piu tosto che l'altro, secondo che'l campo si troua piu & meno abondeuole caldo, humido, grasso, & poroso. Questo dimostra il suo nome medesimo, perche il campo che s'appella nouale, è quello che ritorna alla

principal uirtù rinouato per riposo, perche (secondo i Filosofi) quelle cose le quali si fanno con fatica, & con uirtù & sforzo, se non prendono ristoro di riposo che ui s'interponga, si dissoluono & corrompono. Dissero etiandio gli antichi cultiuatori che si troua un'altro campo chiamato comunemente uliginoso, del qual ragionando dissero che non si poteua ridurre a cultura. Et la uligine è seccita poluerosa, & questo campo ha natura d'heremo. Et però, conciosia che non habbia le parti sode & continue nella corteccia, non radicherà in esso ne fiorirà, o frutterà alcuna perfetta pianta. Perche la pianta richiede luogo di salda & soda continuità, nelquale si radichi & fiorisca, & meni frutto, perche nella uliginosa, tutta la parte di sopra è poro, & quel che è nel fondo di sottil humore, euapora fuori, & non si ritiene alcuna cosa nella parte disopra, laquale si riuolga indietro & stia ferma, si che la pianta perfettamente si fermi, & però perche tal campo non riceue la pianta non ui è rimedio per farlo domestico. La onde sarà buono per ridurlo a laghi & piscine. Dicono alcuni che la terra uliginosa è quella, nella quale è sempre humidità, laqual non si puo rimouere dicendo che la uligine è humor naturale della terra che mai da quella non si parte, si come accidente inseparabile & da non potersene rimouere, & in questa opinione par che sia Palladio, ilquale dice che ogni grano nella terra uliginosa dopo le tre seminature, si muta in generatione di segala, perche cotal trasmutatione procede per soperchio d'humidità, piu tosto che per superchio di siccità. Et con lui si concorda Varrone, Isidoro, Alberto, & altri molti, iquali di questa materia trattarono.

Quando si possa acconciamente arare, & seminare, & i tempi che si ricercano a questo effetto, & come si possa conoscer i semi che faranno bene, dell'elettion de semi cō molte altre cose notabili con alcune regole generali.

P O I *che di sopra si ha detto cosi generalmente qualche cosa in maniera de campi sarà bene che ragioniamo al presente dell'arare, & in che tempo ciò si possa far conueneuolmente. Dico adunque che i campi grassi e secchi ne luoghi aridi si posson rompere & arare del mese di Gennaio, & di Febraio, ma ne luoghi temperati & humidi del mese di Marzo & d'Aprile, cioè quando è consumata in essi la superflua humidità, & la terra è gia peruenuta ad uguaglianza tra l'humidità & la secchezza. Di quel medesimo mese d'Aprile & di Maggio i grassi campi, iquali lungamente tengono l'acqua, si fendono quando haranno messe tutte le herbe, & che i lor semi non siano anchora fermati, & per maturità indurati. Et i secchi de quali primieramente dicemmo, si possono la seconda uolta arare del mese di Giugno & di Luglio. Et g'i humidi che noi dicemmo che si doueuan rompere o fendere di Marzo, d'Aprile, o di Maggio, s'arino la seconda uolta d'Agosto, & i secchi la terza. Del mese di Settembre s'arerà la terza uolta il campo grasso, & quello che haurà per uso di tener lo humore. Et in que-*

sto tempo si semina, & ara il campo humido piano, sottile, ouer magro, & i magri campi ouer monticelli sono da arare & da seminar nel tempo presente. I buoi parimente si giungono meglio al collo che non fanno al capo, iquali il bifolco nel uolgere ritenga,& sospinga & muoua il giogo,accioche i lor colli prendino alcuna lena,compiuto il solco. Et non dee essere il solco nell'arature secondo che dice Palladio, piu lungo di 120. piedi, ma secondo l'usanza de cultiuatori di Lombardia & di Romagna, si distende il solco in fin a ducento piedi, & la terra cretosa si dee arare piu profondamente che la soluta. Et anchora è da guardare che tra solchi non si lasci terra che non sia mossa & lauorata, perche le zolle tutte si deono con martelli, o zappe dissipare & rompere. Si dee anco auertire che non si ari il campo che sia bagnato da lunghe & spesse pioggie, & che si habbia pieno di pozze, perche la terra laqual si lauora quando è lotosa nel cominciamento, si dice che per tutto l'anno non si puo lauorare. Et quella laquale è leggiermente bagnata di sopra,& di sotto è secca, se s'arerà,allhora si dice che di uerrà per tre anni sterile. Et però il campo mezanatamente bagnato in modo che non sia lotoso ne arido, si dee fendere & rompere. Et se'l campo è in colle si solchi in trauerso per i lati, laqual forma è da seruare allhora che riceue il seme. Et se uorrai aprir i campi non lauorati,considererai se il campo è humido o secco, o se è uestito di selue,o di gramigna, o di felcie, o di bronchi. Se sarà humido, si dee asciugar con condotti di fosse da ogni parte. Ma quali sono le fosse aperte a ognuno è noto. Le cieche si fanno in questo modo, primieramente si fanno i solchi per lo campo a trauerso d'altezza di tre piedi, poi s'empiono di pietre insino al mezzo, ouero di giaia, & di sopra s'agguaglia con la terra. Ma i capi delle fosse richieggono una fossa che sia coperta, nella quale i capi discorrino alla china, & in cotal maniera l'humore se ne trarrà fuori, & gli spatij de campi non pertranno. Et se non si hauesse pietre, coprasi di sermenti, ouero di strame, o di certe uerghe. Et queste aperte acconciamente si fanno di Maggio, & anche ne gli altri mesi, secondo l'humidità, secondo la qualità della humidità della terra consumata. Et se'l campo è boscato, si dee cultiuare stirpati prima gli arbori,o diradatili, & se egli è pietroso, si potrà purgare & guarnire, raccolta per molte parti la moltitudine delle pietre. Il giunco,la gramigna, & la felcie si uincono co l'arare spesso. La felcie col spesso seminar faua,& lupini, et cō la falcie stirpandola del mese di Luglio,dauanti la canicula sendo la Luna in Capricorno & il Sole in Cancro,che niente suelto allhora puo rinascere,secondo che affermano i Greci. E di mestiero anco legare i buoi stretti nell'arare, accioche uadano piu co'l capo alto,onde meno si offenda il collo, & si fermi il giogo su la coppa meglio. Questa maniera di legare sommamente è commendata, & legare il giogo alle corna (che si costuma in alcune prouincie) è biasimato quasi da tutti quei che hanno scritto dell'agricoltura,& meritamente, quando che hanno maggior forza gli animali nel collo è nel petto,che nelle corna. Perche in tal guisa cō tutta la grandezza è peso del corpo instano all'opera, et a quello stando co'l capo

ritratto & erto, si crutiano & a pena tagliano leggiermente col uomere la superficie della terra. Et però usano minori arati che non possono arare profondamente le nouali, ilche quando si fa, gioua sommamente a tutti gli alberi è alle biade, perche fatto il solco profondo, i frutti de gli alberi & delle biade crescon meglio. Mi discordo adunque in questo da Celso, ilquale temendo la spesa che si fa ne maggiori buoi, giudica che si usino minor uomeri & dentali, accio che con minori buoi si possa arare, non considerando che maggiore è l'utile nella copia de i frutti, che la spesa a comperar piu gran buoi, specialmente in Italia, oue il campo piantato d'alberi & d'oliui uuol piu profondamente esser arato, per tagliare co'l uomero la cima alle radici delle uiti et de gli uliui, lequali restandoui, nuocano a frutti, & che quelle disotto mossa la terra, piu ageuolmente piglino il nodrimēto dell'humore. Tuttauia quella ragion di Celso puo ualere in Numidia et in Egitto, oue per lo piu si semina il formento ne campi d'alberi uoti. La qual terra con grassa sabbia putrida è come cenere sciolta, basta che con picciol uomere sia mossa. Vadi l'aratore per il solco, & tenga l'aratro scambieuolmente una fiata piegato, l'altra dritto a fare il solco profondo, ma in guisa che non lasci in luogo alcuno la terra non mossa & intera che i contadini chiamano scanno. Oue sarà uenuto uicino a l'albero, ritenga i buoi, accioche ritenuto il uomere nella radice, il bue non si commuoua il collo ouero percuota nell'albero co'l corno, o lo scorzi con la punta del giogo, & spianti il ramo, ma con uoce piu tosto che con battiture lo spauenti. Vltimamente se fuggono la fatica, siano battuti, non stimoli il manzo, perche lo fa ritroso, ma alle fiate lo batta. Non si fermi nel mezzo dell'arare, ma gli dia riposo nella fine, accioche il bue sperando di riposare, piu si studi di compire il tratto. Nuoce a gli altri animali fare il solco piu di 120. piedi, perche s'affaticano oltre questa misura piu del douere. Venuto al uoltarsi, spinga il giogo uer la prima parte, & ritenga i buoi, accioche si raffreddi loro il collo, che incontanente auampa non essendo raffreddato, onde ne nascono gonfiature & piaghe. Vsi l'aratore non meno la accetta che'l uomere a tagliar gli sterpi rotti, & le radici disopra, con le quali è piantato il campo d'alberi. Ora quanto alla materia del seminare, si dee auertire a seminar il campo troppo humido nel uerno & non nell'autunno, & ui si conuengon le faue o il lino, le cui radici, essendo diuelto, consumano lo humor souerchio. Qualunque cosa si semina nella primauera si semini ne luoghi caldi piu tosto, ne freddi piu tardi. I campi sottili ouero acquosi piu presto. I grassi inuerita piu tardi. Si seminino anco gli acquosi nel tēpo dell'autunno tosto, ma se il campo è grasso, & feroce di frutto, non si semini una uolta, ma molte. Si dee seminar quando il seme ha piu uirtù dal cielo & questo è nella prima Luna nuoua, perche s'aiuta allhora dal caldo humido, et dal uital lume del Sole & della Luna insieme, ogni seminatione che si fa dall'ariete al cancro è perfetta, & lautunnali allhora radicate si mouerranno nella debita sua quantità di sustantia. Le uernali anco giacendo nella matrice della terra allhor pululeranno & dal Sole temperato aiutate germuglieranno & fioriranno innāzi la secchezza della state, Ma è da guar-

dare che non si gittino i semi oltre alla misura nel campo, perche altrimēte i semi saranno grandi & non faranno prò, migliori sono i semi che non auanzino l'età d'uno anno, tutti i legumi si seminano in secca terra, ma nell'humida si sparge le faue, auenga che si dee seminar ne campi temperati. Ma se sarà lunga secchità, i semi si conserueranno cosi ben ne granai come anco sotterra.

Della sementa, & quali siano i semi piu vtili allo huomo. In che tempo si dee seminar il grano & l'orzo. Et i tēpi che si debbono osseruar nel seminare.

TRA *le cose principali che giouano allo huomo, dicono gli scrittori ch'el formento & il farro sono le principali, ma de formenti se ne hanno di piu sorti, ma si semina specialmente il rosso, che per colore & per peso è meglior de gli altri, la secōda specie è la siligine che nel pane ha poco peso. Il terzo sarà quello che si matura in tre mesi, & si chiama marzuolo, & è gratissimo a contadini. Perche oue non si ha potuto seminar per le acque o per altra cagione si ricorre a questo, & è specie di siligine. Le altre specie del formento sono superflue, se forse lo huomo non si diletta uanamente della uarietà de frutti. Habbiamo ueduto quattro generationi di farro, il Clusino candido, il Venuco lampeggiante, un'altro candido, ma l'uno & l'altro è di maggior peso che'l Clusino. Il seme che fruttifica in tre mesi, si chiama Halicastro & è miglior di peso è di bontà. Queste tre maniere di formento & di farro si debbono da contadini ben guardare, perche di raro si semina un campo che ci basti una generatione di seme, essendoui alcuna parte humida o secca. Il formento si gode nel secco, & il farro meno patisce nell'humido. Hora ritornando alla materia del grano diciamo, che accioch'egli fruttifichi, uuol esser seminato in terra di buon fondo piena, mediocre, & i legumi nella terra piu sottile & leggiera. Si possono anco i legumi seminar nella terra profonda campestre et piana, come son segati i frumenti, conciosia che la terra allhora si rinfreschi & si lieui alquanto in su, per esser le sue radici sottili, eccetto che i ceci. Ma l'orzo richiede terra che non sia humida, ma piu presto arida & secca, il frumento si debbe seminar nella terra humida & lutosa, perche in quella piu cresce & fruttifica. Vero è che nō è da indugiare di seminare il grano. Le faue & i piselli uoglion terra lutuosa & humida, perche nella secca si corrompono & marciscono prima che naschino, et quelli che non si corrōpono si imbastardiscono. Ma gli altri legumi fruttificano se si seminano nella terra arida, nondimeno diuentano molto meglio, se si seminano in terra che sia irrigua & si possi adacquare. Il seminar presto è molto piu utile che'l seminar tardo però si debbe anticipar specialmente la terra profonda se harà hauuto un poco di pioggia. Però alcuni son di parere, che dal principio dello autunno si possa seminar ne i luoghi freddi per tutto l'inuerno, fina a i di di Marzo, & anco fin allo equinottio della primauera, che sarà fin a di quindici del detto mese, o fino a 25. Altri piu diligēti, hāno distribuito i tēpi delle sementi in tal*

guisa, cioè che'l seminar l'orzo cominci a dì uenticinque di Settembre ch'è lo equinotio autunnale, il frumento a di due di Nouembre, che è piu utile, & di cessar il seminar l'uno & l'altro nel solstitio biemale, che è a di uentiquattro di Gennaio. Ma Democrito per una sua osseruatione persuade che il seminare si faccia solamente nel tramontar della Corona, perche in quel tempo, non solo sogliono esser molte pioggie, ma la terra ha anco una certa natural inclinatione, & mouimento atto a far che quei semi che son seminati siano piu fertili. Et la Corona comincia a tramontar per la maggior parte ne i regni della Francia alle calende settime di Decembre, cioè a uentincinque di Nouembre. Ma bisogna che'l seminatore schiui i giorni boreali & i uenti molto freddi, perche in quei di, la terra rinchiusa et come spauentata non puo riceuere il seme seminato. Ma ne i giorni sereni & chiari, cioè australi, come si uoglia, piaceuolmente & rimessamente calidi, la terra di subito puo riceuere i semi, & concitarli al far radici & frutti pure assai. Alcuni consigliano il seminar nel quarto di della Luna crescente fin che ella è piena, cioè fino a quindici ch'è il plenilunio. Altri pēsata una uia piu sicura, non uogliono che presto si semini cosa alcuna, ma partono i tēpi in duoi, tre, & quattro parti, attendendo in questo modo a schiuar la incertitudine del tempo che ha da uenire.

In che modo si possa conoscer se i semi viueranno.

ALCUNI *dicono di saper quai semi uiueranno, & se seranno fruttiferi a questo modo. Seminano un poco di ciascun seme, pochi di auanti che nasca la canicola solo per far la proua, & quando la canicola uien su, offende alcune delle sementi seminate, come è da credere & alcune no, perche pigliando questo segno, seminano solamente quel seme che non è offeso nel nascer del cane, & l'altro lasciano stare & non lo seminano. Nasce il cane a 19 di Luglio. Ma quei semi che allhora si seminano, si irrigano & bagnano innanzi per uenti ouero trēta dì, accio che piu facilmente naschino.*

La qualità che dee hauer il formento che si serba per semenza.

IL *frumento che si semina dee esser generoso, buono, pieno, saldo, morbido, et non rugoso, & quasi del color dell'oro. Quello che ha queste conditioni è utilissimo, gratissimo, & fertilissimo, ilche si conosce quādo si fa il pane. Et per contrario si dee fuggir quel ch'è tarlato, rotto, & rugoso. L'orzo dee esser pieno, integro, grosso, & nuouo, bianco, & molto graue, & non carolato, o rotto. Parimente debbano essere tutti gli altri semi seminati. Alcuni raccogliono le spighe piu grandi, che hanno granelli piu saldi & perfetti iquali conseruano per il seminare, perche sono uie piu fruttuosi & fertili. Il seme perfettissimo è di uno anno, come noi dicemmo anco disopra, il manco buono è quello di due anni, quello che è di tre è*

pessimo

peßimo, ma il piu antico è infruttifero & inutile in tutto. Dicono alcuni che conferisce molto alla fertilità, che i semi si seminino in luoghi contrarij, cioè quei di mõtagne, ne i campestri & ne piani, & quei che sono stati raccolti ne luoghi humidi, si seminino in luoghi squallidi, & cosi anco per il contrario, perche ne i semi, e nel la terra è appetito & desiderio di contrari, & bisogna che si faccia cosi, che trasportiamo dalle region peggiori alle migliori, & non dalle piu prestanti alle peggiori.

Rimedi co quali si prouede che gli vccelli & gli altri animali non offendino il seminato.

SEMINA *i semi nella terra irrigata dal sugo dell'herba sempreuiuente, & non saranno offesi, ne da gli uccelli, ne da i topi, ne dalle formiche, ma diuenterano migliori. Et se seminarai intorno un poco di gran bagnato con il sugo del ueratro, cioè con helleboro bianco, i campi seminati saranno sicuri da gli uccelli. Et se tu pigli de i granchi de fiumi, o marini, & li tenga per otto giorni in un uaso di acqua, & con quella asperga poi i seminati di fuori, ne i sementati, ne le piante saranno danneficate da gli uccelli. Et se ui si pesteranno le foglie del cipariſſo, chiamato giunco triangulare o quadrangulare (la radice del quale assomiglia la galanga) i semi non si corroderanno. Altri aspergano corno di ceruo secco & di elefante, altri lo bagnano con l'acqua, & cosi adacquano i semi. Altri pigliano il sterco de gli uccelli & specialmente de i colombi per render fertili i canpi squallidi & secchi. Ma questo si debbe schiuare, accioche i semi non si abbrucino. Et bisogna guardar che i semi non caschino su i corni de buoi, percioche dicono che quei semi si generano sterili, imperfetti, & inutili, in tanto che non si posson domare anco cõ la forza del fuoco. Il seme s'allarga grandemente se si farà un criuello di pelli di lupo, che habbia trenta fori di grandezza che ui si poßi ficcare il dito.*

Come la sementa è in terra calcala con la mano, & poi guarda quanto sarãno i semi che sono in terra, percioche nel grano il numero de i granelli seminati perfetto, debbe esser settenario cioè di sette, & il minore di cinque, nell'orzo di roue & di sette, nelle faue di sei & di quattro. Ma quelli che sono in questo mezzo, sono anco ben proportionati. Et nella terra che patisce aßiduità di neue, i semi debbono esser piu folti & speßi, perche per il ghiaccio, se ne marciscono assai.

Eleggerai anco il grano e gli altri semi specialmente conueneuoli in quella regione laqual tu cultiui schiuando gl'altri o che ne farai proua perche le nobili generationi de giouani arbuscelli & delle biade si deono seminare & metter nelle terre, & non si dee metter tutta la speranza nelle nouelle generation de semi innanzi lo sperimento. Et nota che i semi ne luoghi humidi allignano piu tosto che nelli secchi. Si comanda parimente da gli antichi Greci, che i legumi si seminino nella terra secca, ma la faua solamente nell'humida. Et se la neceßità constringesse che si sperasse qualche cosa dalla terra salsa sarà da seminar, & piantar, ouero ma-

arborar dopo l'autunno, accioche la sua malitia si laui, & purghi per le pioue del uerno. Et se ui si pianteranno arbuscelli, ui si dee metter sotto alquanta terra dolce o alquanta rena de fiume. Et ne i luoghi uliginosi sottili & freddi, ouero oscuri, del mese di Settembre intorno all'equinottio quãdo il tempo è fermo & chiaro si semina acconciamente il grano, & gli altri semi iguali si seminano innanzi al uerno, accioche le lor radici si appicchino, & germinino innanzi il uerno, ma ne luoghi secchi e grassi, ouer ne luoghi disposti, & apparecchiati al Sole, si seminino dopo i detti tempi pur che non si aspetti il ghiaccio del uerno. Si fanno anco semenzai, ne quali crescono & si nutriscono, cosi i semi come gli arbuscelli, accioche quando saranno cresciuti si traspongbino, & quel cotale semenzaio desidera tal terreno, & in tal maniera apparecchiato come altroue si ha detto. Scriue Varro che di quelle cose che son nate nel semenzaio posto in luoghi molto freddi, quelle che sono di molle ouero tenera natura si conuengono coprire ne tempi della brina con foglie & con altro strame, & se saranno state pioue, è da uedere che da nessuna parte l'acqua ui dimori, percioche per cagion del zelo, l'acqua è un ueleno alle radici tenere sotto la terra. Scriue Cato che la terra de semenzai dee esser tal qual desiderano i semi ouero gli arbuscelli seminati in esso. Dice anco che i piantoncelli non deono auanzar se non quattro dita sopra terra, & che le cime si deono ungere di bouina. Grande utile risulta a semi seminati se si sarchia, o si rastella la terra, percioche i semi uengono a coprire, & non si potendo far a mano, si farà co buoi, & sarà il tutto occultato & coperto (fatto l'ordinario solco) accioche l'herbe saluatiche si dißipino. Si dee anco far il medesimo per beneficio de i semi cresciuti, coprendo le lor radici, che sono state scoperte dalle acque piouute. Et se tu sarchierai piu uolte i grani, gli orzi, & gli altri semi tanto piu accrescerai utilità, & se troppo presto spigassero i frumenti leuali le spighe, falle pascer dalle pecore modestamente, & cosi il frutto puro & di molta utilità diuenterà piu perfetto, conciosia che la terra non ami di nutrir herbe peregrine & di poco frutto.

Ma perche le materie ridotte in regola si tengono piu a mente però diremo de semi.

Che tutto quello che s'ha da seminare, si semini nel crescere de la Luna, ma si tagli ogni cosa che s'ha da tagliare quando la Luna è scema.

Che ogni cosa che si semina uiene meglio seminando ne i giorni tepidi, piu tosto che ne i secchi, ouero freddi, perche il caldo li prouoca a germinare piu tosto, & il freddo li ritarda.

Che se fia necessario di piantare alcuna cosa in terreno salso, ouero seminarui, si debbe piantare ouer seminare ne la fine dell'autunno, accioche la maluagità del terreno con le pioggie del uerno sia alleggerita. Pongauisi ancora alquanta terra dolce, ouero sabbia di fiume.

Che non siano i semi di piu d'un'anno, perche se saranno per uecchiaia corrotti non germineranno.

Che il seminare di tre mesi ne i luoghi freddi a neui sottoposti è conueneuole.

ne la qualità della estate è humida, ma ne gli altri luoghi riesce di rado.

Che il seme di tre mesi ne i luoghi tepidi meglio riesce, pur che si semini l'autunno.

Che potrai seminare tutte le generationi de frutti semi & sterpi, che siano per qualche sua qualità nobilitati, tuttauia dei piantare nel tuo terreno quelle cose, che per isperienza ui uengono bene. Perche non dei porre ogni tua speranza in nuoua generatione de semi.

Che i semi posti ne i luoghi humidi, tralignano piu tosto che ne i secchi, & perciò dei eleggere nuoui semi, quando i primi peggiorano.

Che tutti i legumi si seminino in terreno secco. Ma la faua solamente si ponga nella terra grassa come comandano i Greci agricoltori.

Che i semi che con benigno aere si piantano, sono al germinare piu pronti, & seminati in luoghi tepidi & esposti al Sole, ouero illustranti piu tosto nascono.

Che i semi piu nuoui germinano piu per tempo nel porro nel gethyo, nel cocomero & ne la zucca.

Che i semi uecchi uengono piu tosto ne l'apio, ne la bietola, nel nasturtio, ne la cunila, ne l'origano, & nel coriandolo.

Che i semi posti in luoghi caldi, fanno piu tosto i fusti, & rendono il seme piu per tempo.

Che i semi dell'ocymo, del blito, del napo & della ruchetta nascono piu tosto che ogn'altro seme, perche germinano il terzo di dopo che sono seminati. Ma l'apio è d'ogn'herba piu tardo.

Quando sia il tempo da mietere, & come debbe esser fatta l'aia, & come s'apparecchi innanzi che si mieta.

Q V A N D O *alcune parti cominceranno a diuentare sbiauite & rosseggiare alquanto allhora tu mieterai tutte le biade, & specialmente l'orzo, ma molto piu presto si debbano mietere i legumi, perche si cuocono piu presto, & fanno piu dolci. Non è adunque d'aspettar fin tanto, che ogni cosa sia nell'ultimo suo essere, perche non cada in terra la biaua mentre che tu uuoi aspettare. Vero è che'l frutto ben secco è piu durabile, ma la copia è manco, & quel che comincia a sbiauire o arrostire è piu giocondo & diletteuol nel cibo, & la paglia che di quello si raccoglie è anco piu grata a gli animali, & meglio è con diligenza & prestezza raccogliere le biadi tutte auanti che'l Sole si lieui, & uētilato il grano, ouero orzo et criuellato, debba stare almeno un giorno, ouero del tutto una notte in su l'aia, & portarlo auanti nasca il Sole, accioche essendo il frutto, ouero orzo in quel tempo fresco, o freddo si riponga nel granaro. Et certamente che questo molto gioua al conseruarli lungo tempo. L'aia non dee esser di lungi dalla uilla perche sia piu ageuole a portarui i frutti. Et sia (come dice Palladio) coperta di selici o sul sasso tagliato, ouer sia fatta salda intorno nel tempo del battere per lo calpestar dell'unghia*

delle pecore, & per lo mescolamento dell'acqua, & presso all'aia sia un luogo alto & piano & puro, nelquale si ponga il grano, si che si possa raffreddare, & poi si porti ne granai, laqual cosa lo fará piu durare. Facciasi un tetto appresso, ouero s'habbia altra copritura come stoie, & simigliante, accioche nel tempo delle subite pioue, la biada monda o quasi monda ui si porti o si ricuopra. Sia adunque in luogo alto & aperto a uenti, di lungi da gli horti & dalle uigne & da gli arbori fruttiferi, & si come alle radici delle piante piccole & tenere gioua il letame & la paglia, cosi dimorandoui sopra corrompe & fora le foglie. Oltre a ciò facciasi in luogo non impedito, perche i uenti solleuando dalle paglie le busche sottilissime, senza consideration de gli huomini si caccian ne gli occhi, & si acciecano spesso. Et le paglie nuocono a frutti che non hanno le scorze dure & legnose & specialmente all'uue. Bisogna spesso bagnar l'aia con la morchia & con l'acqua, & dipoi leuigarla & spianarla con una pietra grande chiamata Cilindro accioche le formiche non poßin far danno. Tenghino le biade quella parte oue hanno riceuuto il taglio, riuolta a mezzo giorno perche da quella regione si renderanno piu piene, & uia piu facilmente si sgraneranno.

In che luogo si dee riporre il grano accioche si conserui.

ACCIOCHE *si conserui bene il formento, uuole essere in luoghi sopra terra cioè nel piu alto della casa & che habbiano il lume dall'oriente & ui tiri moderatamente Borea, & Fauonio, & schiuisi dal uento di Ostro. Habbia diuersi fori, canali, o uie spesse per lequali il caldo poßi spirare & euaporar fuori, & entrarui l'aura, & il uento sottile p rinfrescarli, & nõ habbia in se humidità, o fiato alcuno, o odore dispiaceuole, et fetido, & sia discosto specialmẽte dalle stalle de caualli, & de buoi, & simili & priuo di ogni calidità. Le faccie de i muri siano leggiermente imbrattate di loto, o di malta mischiato con peli in cambio di paglia, & dipoi cuoprilo dentro, & di fuori con la creta bianca, & dopo queste cose metterai a molle nell'acqua per duoi giorni le radici del cocomero saluatico, & cõ quella acqua, adacquarai, & incorporarai la calcina con l'arena, & con quella linirai diligentemente le parti di dentro Alcuni mescolano con la calcina l'orina de gli animali, come quella che ammazza i uermi, et altri mescolano con la calcina che si fa il pauimento, l'acqua oue è macerato il lotio herba. Alcuni aspergano, sopra il formento la cenere della querce per il medesimo effetto. Altri lo sterco de buoi secco poluerizato, altri i rami secchi dello assentio ouero abrotano, & similmente le foglie del sempreuiuo secche. Ma molto utile & eccellente è la calcina, & l'arena, incorporate con la morchia, perche questa ammazza tutti i uermi & animalucci, & fa il grano piu saldo & piu denso, la onde alcuni fanno cuocer la morchia fino al mezzo, & con quella aspergano, & bagnano le faccie del granaro, & poi ui pongono i grani, & altre biade Ma sopra ogni altra cosa uale hauere preparata la terra argillosa fredda, ouer le foglie delle mele punice grane, et secche ridotte in poluère & quando si uota un sacco di formento, gittaui ditta poluere, et cosi farai per ogni*

facco, o staro che si scharicherà nel granaio. Ma utilissimo è sparger su'l pauimento auanti che ui ponga il formento, della coniza mezza fredda, il cui cognome è testicolo di serapio, & disopra fare un serato di grano, sopra ilquale gittaui della detta coniza, e disopra del grano, & poi sopra coniza, fin che harai riposto tutto il grano, et quello che harai riposto in questa maniera, nõ solo si cõserua anco molti anni che non si corrompe, ma si conserua anco il medesimo peso nel farne pane. Il formento uecchio di natura sua diuenta negro, & amaro, però usa diligentia nelle cose dette disopra, perche fa bisogno. Anco è da guardare che il luogo oue si pone non sia humido, o raro, ma spesso & ben piano, accioche i topi non possin forare il fondo de granai. Et sopra ogni cosa diligentemente è da attendere che nõ si ponga in luogo ne troppo freddo, ne troppo caldo, perche per ciascun di questi si corrompe, & perde la uirtù naturale. Alcuni altri fanno un pozzo, & da i lati pongon paglia & disotto, accioche alcuno humore, o aria non ui possa entrare se non doue bisogna, ouero quando bisogna per usare. Oue adunque non uien lo spiraglio non apparisscono i gorglioni, & cosi il detto grano basta cinquanta anni.

Modo da fare crescer il grano poi ch'è riposto.

Il formento che fu misurato quãdo fu posto in granaro crescerà di piu in questo modo. Triterai sottilissimamẽte il nitro, & fattolo ben bollire, torrai la terza schiuma & gettala sopra il grano, ilquale oltra il dargli accrescimento lo conserua intero si ch'egli non si puo corrompere.

Modi da conseruar il grano & le altre biade.

Le formiche non posson toccar il grano quando si circonda intorno la crocetta o la bica con terra bianca, o mettendoui anco attorno l'origano saluatico si ripara. Lo orzo si conserua saldo con le foglie del lauro, & con ogni cenere, ma spetialmente con quella del legno del lauro. Parimente si cõserua con l'herba del sempreuiuo secca, & con calamita insieme e gesso, & orzo mescolato. Alcuni pongon nel mezzo dell'orzo un uaso pieno di aceto coperto. Et nota che l'orzo uecchio si fa amaro. La farina si conserua lungo tempo con le fiaccole grasse minuzzate & trite gettate sopra la farina. Alcuni pigliano comino & sale parte equale & tritando, & facendone masse aride lo pongono nella farina. Purgarai diligentemente con il criuello il frumento da immonditia, ilqual sia integro, & lo pesarai, & se troui che sia quaranta libre cauane altrettante libre di pane, perche quãto calarà per il leuar della semola, tanto aggiugnerà nella macinatura, & nel resto delle opere, gettataui l'acqua.

Come si possa far buon pane, & quanto si debba osseruar accioche la farina non si getti via. Et come si adoperi l'orzo.

Alcuni fanno il pane senza lieuito, aggiũgẽdoui del nitro. Vero è che'l nitro fa il pan piu facile a rõperlo. Altri senza formẽto fanne il pane cosi, cioè il di

auanti che faccino il pane, pigliano l'uua & la pongano nell'acqua, & il di che fanno il pane cauano dell'acqua il di seguente quella che ua natãdo disopra & la strucceano & usano quel sugo in cambio del formento, & fanno il pane piu giocon do & piu splendido. Ma se tu uoi hauere il formento per tutto l'anno raccogli, quando bolle il mosto nelle botti, quella schiuma che fa di fuori bollendo & mesco lala con la farina di miglio, & diligentemente trita riducila in masse, & seccarale al sole, & dipoi riponle in luogo humido, & usa a fare il pane pigliandone una sufficiente quantità. Sappi che tutti i pani che si fanno senza form. nto sono effi= cacissimi a incitar la lussuria. Et Fiorentino dice, che'l pane cotto sotto il testo nel fornello formato sottile, & arrostito al Sole, è facile da cuocersi nello stomaco, ma cotto nel forno, è piu graue & difficile alla digestione. Purga l'orzo molto bene, & scorticalo, & seccalo al sole, & dipoi pelalo o pestalo, & di nouo seccalo al so le, & quando lo uorrai riporre spargiui sopra quel sottile che si separò nel pestar lo, & questo ueramente lo conserua.

Si tratta la materia di tutte le biade, & come si seminino, & ĩ che qualità di terreni, Et qual sia la virtù loro secõdo i medici.

GRANO.

Il grano per la similitudine della sua complessione, piu che tutti gli altri semi dà a gli huomini conueneuole nu trimento, & le sue diuersità sono assai, perche alcuno è d'un anno, alcuno di meno, & questo specialmente dà buon nutrimento, & si dee seminare. Et alcuno è di mag giore età, & questo è di men lodeuol nutrimento, & nõ è buono a seminar perche nasce debilmente. Et alcun grano è mezzanamente lungo, & bianco, o rosso, & ha sottil corteccia, & ha la farina bianca, & questo è otti= mo. Quello che è grosso, tondo, rosso, o bianco, o risplen= dente è men buono, & la pasta che se ne fa, non è cosi te gnente, ne il suo pan ricresce in alto. Quello che si fa del primaio è molto tegnente, & il suo pane molto cresce, ma riuolto dal cãpo, rispõde meno alla misura ch'il gros so. Et il grano che nasce nella terra grassa è piu grasso, & ha molto piu peso graue, & piu nutrica che quello che nasce nella terra magra. Et quello che nasce in pae se caldo, o in terra calda, è piu caldo, & quello che nasce nella fredda è piu freddo, & quello che nasce nella piu secca, è piu secco, & quello che nasce nel paese humido, o nella terra humida, è piu humido. Et ue n'è alcuno che non ha reste ne spighe, con tutto che faccia piccole spi= ghe, ouero corte, et piu il suo seme teme la nebbia che,

quello spigoso (per quel che alcuni dicono) nondimeno mette piu della radice & radoppia le spighe il grosso adunque ilquale massimamente ha le spighe rosse (cō tutto che le produca piu grosse, & molto grauose) poco mette, & piu raro si truoua hauer le spighe. Nasce in ogni paese habitabile con tutto che piu nobile et abondante nasca ne paesi temperati, si come nel terzo & quarto clima. Desidera la terra grossa o mezzanamente grassa, & dolce, & ama la terra mezzanamente soluta, schifa la troppa soluta & si rallegra molto nell'aperto campo & s'offende ne luoghi ombrosi, & perisce ne gli humidi & acquosi o in loglio traligna, & cangiasi in auena Il grano che si raccoglie piu acceso, risponde meno a misura & si semina ne freddi & neuosi luoghi nella fin d'Agosto, & di tutto Settembre, & ne luoghi temperati nella fine di Settembre o di tutto Ottobre. Ne quai tutti luoghi si sementi prima la terra magra, accioche le radici s'appiglino innanzi il uerno. Et nell'ultimo la grassa, nella quale se si seminerà maturo, ui multiplicano diuerse ragioni d'herbe, lequali imbastardiscono il grano, & l'anniegano. A uno iugero ouer bubulco basta una corba di grano cioè di seme, ilqual (se nel detto tempo sarà molto secca la terra) si serberà meglio ne campi che ne granai Ma se sarà troppo molle col gielo del uegnente uerno potendosi mandar fuori l'acqua de campi, sarà buon rimedio, accioche ella non ammazzi i formenti. Ma se la terra sia tēperata esce della terra in otto di o poco piu. Si costuma seminare il campestro cāpo da grano in questo modo, che diligentemente lauorato, et seminato s'ari & con le marre tutto insieme si ricuopra, & si rompino le zolle, & purghinsi i lor solchi, cosi i dritti minori come i trauersi maggiori per le inferiori parti de cāpi p iquali scolino l'acque piouenti che ui discorrono liberamente senza impedimento a fossati, lequali acque se nel tempo che'l grano è in latte & incomincia a germinar ui rimangono, spengono il seme. Del mese di Gennaio dopo il gelo di Febraio, & di Marzo poi che il grano è di quattro foglie, si mondi col sarchiello & cō le mani da tutte le bastarde herbe si che si sarchino ne gli herbosi luoghi piu tosto, & ne nō herbosi piu tardi. Ma non si tocchino i grani del mese di Maggio per uerun modo, perche fioriscono in otto di, & poi disposto il fiore, indi a quaranta si fa grāde insino al uenimento della maturità. Quel medesimo dice Palladio dell'orzo, & di tutte l'altre biade che sono di singular seme del mese di Giugno ne luoghi maremmani, & ne piu caldi, & ne secchi. Ma ne temperati & freddi si tagli la biada del panico del mese di Luglio laqual tu conoscerai apparecchiata quando ugualmente arrossa la maggior parte delle spighe con matura bianchezza. Et ragunisi tanto che sia tutta cōpiuta di gouernare. Poi si triti o si batta con uerghe o coreggiati, o cō caualle, Ma con correggiati è meglio, perche scuote tutto il grano dalla paglia, ma il tritar della paglia cō le caualle è piu ueloce, & fanno anco rōper meglio la paglia che bisogna al pasto de gli animali et è piu utile rotta. I semi si mōdano dalle foglie uētandoli, e cōuenientemēte si ripōgon secchi è rifriggerati ne granai, alla cui cōseruation fa prò, se si riueddono spesso, che i mōticelli nō siano infette si riuolga, laqual cosa quādo auenisse dal caldo facciasi con la pala, & uentisi,

& anchora è meglio che si portino al Sole & all'aria & rifrigerato si riponga nè granai. Si è trouato generalmente che tutti i grani, fuor che il miglio si conseruano ne suoi stipoli meglio che a scuoterli. Il grano (secondo Isac) è caldo & humido, la corteccia sua calda & secca & mondifica. Il suo nutrimento è piccolissimo, & messo nell'acqua calda stropicciato colato, & cotto purga il petto & il polmon da uiscosi humori, & se l'acqua si mette in latte si fa piu mirabile. Se si cuoce con uino mischiato con acqua, & si faccia impiastro alle poppe dure si dissolue per l'espositìon del latte. Dice Isidoro che la farina del grano mischiato con mele sana le pustule della faccia & mollifica, cotta con grasso & con uino, la congelation del latte indurato nelle mammelle, cotto benissimo con grasso, & uino mollifica la salda durezza i ragunamenti & l'infiature, & le posteme, è distende i nerui indegnati, indurati, & quasi spasmati, & quel medesimo quasi dice Dioscoride. Il grano mischiato con sale l'apposteme apre & matura. Del panico recente & nuouo il nutrimēto è picciolo, crudo flemmatico, cioè acquoso, & enfiatiuo cōmoue rugito, & dolor di fianco. Arrostito nutrisce piu, & fa meno uentosità, fa stitico, & cotto in acqua è infiatiuo, duro a digestire, & rigido muoue per lo corpo humori spessissimi, & uiscosi. Ma se si smaltisce bene nutrica molto & conforta i membri, & però si cōuien dar a coloro che durano molta fatica. Se si cuoce il grano rotto nel latte genera buono & lodeuol sangue. Se si prende spesso genera oppilation di fegato, & durezza di milza, & la pietra della uesica nelle reni, e massimamente se harà le reni molto calde, o naturalmente, o accidentalmente, & noi usiamo la pasta del formento in molti modi, laqual s'è azima è uiscosa, et enfiatiua dura a smaltire, & però genera enfiagioni, dolori, oppilationi, nutrimento duro, et grosso, & però si conuien solamente a chi dura fatica. Ma se sarà fritta o sotto brace cotta è rea, perche di fuori è dura, & dentro uiscosa, & riman mezza cotta. Et però ne a gli otiosi si conuiene per la uiscosità & crudità dentro, ne a gli essercitanti per la durezza & per la adustion che è di fuori. Il pane in forma grande ha la corteccia piu sottile & piu dura però la sua corteccia nutrica poco, & è dura a smaltire & disecca la humidità onde ristrigne il uentre, & ha la midolla grossa, uiscosa, humida, & enfiatiua che genera flemma uiscoso. I pani piccoli & sottili di forma son passati dal fuoco, ilqual disecca la midolla dallo humido, onde nutrica poco, & tardi si smaltisce, ristrigne il uentre, & massimamente se è freddo & fatto di due o di tre dì. Ma quel che è di mezzana forma è di mezzana potentia. Et il pane, il cui fuoco a cuocere è grande, ha diseccate le corteccie & indurate, & la midolla non è ben cotta, perche la corteccia tosto indurata non lascia entrar il fuoco alle parti interiori. Et perche la corteccia è dura genera sangue secchissimo, et la midolla uiscosa, et grossa, ristrigne il uentre onde genera crudi, et flemmatici humori. Ma se innāzi che sia cotto se ne trae il uiscoso sarà buon per quelli che smaltiscono, & a gli essercitanti solamēte è necessario, & se sarà lasciato insino che sia cotto secco sarà stitico & duro a smaltire. Ma il fuoco temperato è meglio, perche passa a tutto il corpo del pane ugualmente, & è miglior quello che è cotto nel

forno,

forno, perche si cuoce tutto ugualmente. Ma quello che è cotto in testi è peggiore, perche'l fuoco opera in una parte piu & l'altra riman cruda & uiscosa, & però è duro a smaltire & se si mangia spesso dopo molto tempo genera enfiagioni, è dolor di fianco, & il simil fa quello che sarà cotto sotto la cenere. Et il cotto su carboni uelocemente si secca di fuori, & dentro riman grosso & uiscoso, e si mischia molto di cenere con esso, massimamente se le legne fien morbide, & che tosto s'incendino, & però fa enfiagioni & grauità di membri, & oscurità. Il pane che è caldo, o recente maggiormente è humido, & nutritiuo. Il pane che temperatamente ha formento & sal ben confettato, & conuenientemente cotto, ageuolmẽte si smaltisce, & genera sangue chiarissimo in corpo, Onde è piu cõueneuole a coloro che stanno in riposo, & nella dilettation delle delicie. Ma a gli essercitanti & affaticanti non è buono per la sua sottigliezza. Ma il pane ben fermentato non hauendo sale & non ben cotto crea uiscosità, & grossezza. Et però è conueniente a gli affaticanti, & che fortemente smaltiscono. Ma il pane che di superchio ha fermento & sale, non nutrica ne conforta, perche la uirtù del sale l'humidità sua secca & il fermento non lascia d'apprender la materia.

FAVA.

Delle faue alcune son grosse, & alcune minute alcune bianche alcune son negre, & alcune ageuolmente si cuocono, & alcune nò. La biãca che ageuolmẽte si cuoce è migliore, & le piccole son piu saporose & piu fertili, che non sono le grosse. Le grosse son piu belle, ma men fertili, cioè nõ fanno tanto frutto. Nascono in ogni aria habitabile, & fruttano, & desiderano grassa terra & cretosa, & in quella fan sottil corteccia, & ageuolmente si cuoce. Et nella mezzanamente temperata nasce di grassezza assai cõueneuol, ma in sabbione & in magra terra non nasce bene e non frutta bene, & quellà che ui nasce ha corteccia grassa & è dura a cuocere, se quel cotal campo non si letama, ma se bene s'ingrassa, allhora la sua malitia si ramenda, ma sempre è miglior quella che nasce in terra grassa cretosa. Seminasi in stipuli, et in terra non arata auenga che nella arata si possa seminar conuenientemente. Si sparge il seme in luoghi caldi, o temperati del mese di Nouembre, è di Decembre, ma ne freddi o temperati del mese di Gennaio, & di Febraio, quando la terra dopo il forte gelo è tale che si possa arare sparso il seme, & meglio è seminarla nell'humida terra che nella secca Masi può anco seminar del mese di Marzo, & massimamente in terra molto grassa, alla qual molto fa prò quando tardi si seminasse se macerate prima si seminano in ac-

qua, Che cosi si sforzerà incontanente di germinare & nascere, & se s'immolla in acqua di letame due ouer tre dì, quella che poi nascerà sarà miglior da cuocere. Alcuni dicono che bagnate in acqua di nitro se si seminano sono piu agevoli a cuocere. Et è prouato che se la sera si pongono a molle in acqua nella qual sia bollita cenere, & stian la notte coperta, & la mattina si lauin con acqua calda, & pōgāsi a cuocere, che ageuolmente si cuocono, & non è necessario quando sono seminate che (accioche naschino) si rompino le zolle. Vna corba empie lo spatio di terra di un paio di buoi, & poco meno d'una corba, si dee sparger largamente, accioche si possino dilatar ne gli stipiti, cioè ne gambi si semina a Luna piena assai meglio. Di questa generation de legumi la terra non si offende, & massimamente se le radici si lasciano nella terra, ma tanto non però si feconda se non per accidente Il campo sia humido, perche Columella dice, che quel campo si troua piu utile a grani che l'anno passato sia stato uoto. Quam qui calamos fabaceæ messis eduxit. Cioè, che quel che ha produtto faua, & dice il uero per due ragioni, l'una perche del nutrimento del formento alcuna cosa consuma, & l'altra che non puo nella state cosi cō ueneuolmente ararsi come quando è ignudo. La faua (secondo Palladio) è da roncare quando è grande quattro dita sopra la terra, & poi l'altra uolta si sarchia quando l'herbe nociue saranno rinate in quelle, dalla qual sarchiagione non si affligge anzi fa prò, & renderà molto frutto, & partita anco quasi come in era risponde del mese di Maggio, & di Giugno. La faua fiorisce in quaranta dì, & insiememente cresce, & quel medesimo è in tutti i semi duplicati, si come il pisello, & li altri legumi tutti del mese di Giugno. La faua al menomar della Luna si diuelle innanzi dì, & innanzi che la Luna proceda, & refrigerata si pone nel granaio, et cosi i gorgoglioni, o noceranno punto, o poco si come dice Palladio, & Varro dice che la faua, & tutti gli altri legumi, posti ne uasi d'olio, con cenere si mantengono incorrotti, per lungo tempo Le faue (si come dice Isac) o elle si mangiono uerdi & allhora son fredde, & humide nel primo grado, & generano grosso humore, & crudo, & enfiatiuo, onde fanno uentosità, & son nociue allo stomaco, o elle si mangion secche, & allhora son fredde, & secche in primo grado, & fanno nel lo deuol sangue, & la carne enfiano & dilatano, & operano in quella come fa il formento nella farina. Onde generano nelle parti disopra del uentre molta grossez= za, & enfiatiua, dellaquale il fumo al capo salendo nuoce al cerebro, & inducono sogni, molti & corrotti, adunque conciosia cosa che di questa natura siano le faue non si può lor torre il difetto per alcun modo di decottione, ma si ben menomare, & per sperimento si pruoua che quelli che usano spesso la faua hanno indigestione, & enfiagione, anchora che sien sanissimi, ma sono mondificatiue, e però uagliono alle lentigini, & a coloro che la cotenna del suo corpo mondificare uogliono, et si auezzano a lauarsi con la farina loro. In diuersi modi si cuocono, alcune si cuocono con acqua, alcune s'arrostiscono, ma cotte in acqua son piu lodeuoli, pche l'acqua toglie loro molto di uentosità, & la grossezza, massimamente se si getta uia la prima acqua della cocitura, & di nuouo ui si raggiunga l'acqua, & questa decot=

tion si fa in due modi, ouero con guscio o senza guscio, & quelle che son cotte col guscio sono di dura digestione, & di grossi humori, & enfiatiue, la stitichezza del guscio impedisce l'uscir del uentre, la lunga sua dimoranza nel uentre fa uētosità, & enfiagione, ma cotte senza corteccia meno sono enfiatiue, & piu tosto si smaltiscono Et se il secondo brodo si fa con cose calde aggiunte, si come con pepe, o con gengiouo, ouer con olio è perfetta medicina all'usar della femina. Ma māgiate cō menta, & con origano, & con comino, & con simil cose menomano la uentosità, & etiandio l'enfiagione. Arrostite fanno meno di uentosità & enfiagione, ma a smaltire son durißime. Ma se si mettono in acqua a molle poi che saranno arrostite, & si mangino con comino, & con menta, & con origano perdono la durezza, cioè dello smaltire. Le faue infrante date a buoi in cibo continuo abondantemente tosto gl'ingrassano, & a questo modo s'ingrassano i buoi grandi & uecchi da faui beccai, & in quindici di si rinuoua la lor carne. Auicenna dice che la retificagione delle faue è il molto tempo del metterle a molle, & la bontà del molto cuocerle, & mangiarle con pepe, & sale, & simili cose, & con olio, & le migliori di tutte sono le grosse & bianche non perforate da gorgogli. Et delle lor proprietadi è che le spiccano l'uoua dalle galline quando le galline se ne pascono, & fanno uedere cose strane in sogno, & fanno uenir pizzicore, le fresche maßimamēte. Anco lo impiastro delle corteccie loro posto sopra il femore del fanciullo cessa di non lasciarui mettere i peli, & similgiantemente quando l'usano sopra il luogo raso. Et le faue leuano la morfea della faccia, & maßimamente con la corteccia, & il panno, & le lentigini, fanno buon colore. Et il loro impiastro è buono alle posteme delle poppe delle donne, & alla congelation del latte. Et quelle che son cotte con aceto, & con acqua son buone alla solutione antica, & propriamente cotte con le sue cortecce. Et anco fanno prò alla dissenteria che è solution di uentre con sangue. Plinio dice che essendo la faua cotta, & beuuta la sua scolatura mondifica il polmone, e le posteme delle mamelle. Et con rose mischiata cura il dolore, et il liuidore et la lippitudine de gli occhi. Masticata et apposta alle tempie costringe gli humori a gl'occhi discorrēti. Rimezata, e posta sopra la uena aperta ristringe il sangue, il latte discorrente dalle mamelle fa restare. A podagrici, et a gli artetici, cioè a chi patisce gotte di mano cotte con grasso di pecora souiene, se sopra il luogo del dolore s'impiastri, ripercuotono l'enfiature delle posteme se nel principio cotte in aceto si pongono all'enfiature. Anco dice che quando la faua è in fiore desidera l'acqua, ma quādo è fiorita ama il secco. Nell'acqua marina, o salsa a pena si cuocono. Dice anco che nell'isole del mare Oceano nasce faua da se che nō si puo cuocere. Et in Egitto nasce faua spinosa lunga dieci cubiti, laquale i cocodrilli fuggono, temendo che le spine non offendino lor gli occhi Guarda di non por il seme delle faue alle radici de gli arbori, acciochè l'arboro non si secchi. Bisogna seminarle tardi. Et acciò che comodamēte si cuocino, auāti che le semini, macerale in acqua di nitro. I fisici dicono che le faue fanno rozzi i cuori di coloro che se ne nutriscono. Dicono che le galline domestiche diuentano sterili, mangiandone aßiduamen-

Nota che la faua masticata et posta alle tempie, costringe gli humori che alli occhi discorrono.

te. Pitagora diceua che non bisognaua mangiarne, perche ne i lor fiori sono lettere lugubri & lacrimabili. Dicono parimente che le faue corrose, crescente la Luna, si riempiano, & reintegrano. Anfiarao fu il primo che si astenne dal mangiar delle faue, per cagione di indouinare & interpretare i sogni. Certa cosa è che le faue bagnate con l'acqua marina si conseruano intere & non offese. Similmēte auiene, se saranno asperse col sugo della radice del sisio, o col sugo del siero.

Ceci.

I ceci sono noti, & molti, & di diuerse ragioni, perche alcuno è bianco, & alcuno sanguigno, & alcuno piccolo, et alcuno grosso, & altri neri, de quali il sanguigno ha la corteccia piu aspra & sanguigna, & gli altri hanno le buccie morbide. Ottimamente nasce nell'aria temperata, & humida, & desidera terra grassissima, & ben lauorata, & anco la creta non schifa, & nella terra molto magra non uien bene, seminasi del mese di Febraio in luoghi caldi, & temperati di Marzo, e d'Aprile ue luoghi freddi. Et accioche nascino piu tosto giouerà mettergli in molle in acqua doue sia stato letame quādo tardi si seminano, & si pianta intorno a solchi dell'horto ottimamente, & quando il cece è maturo si coglie rimanendoui l'herba. Basta una mezza corba a un cāpo di terra. Sarchiasi, & mondasi dall'herbe come le faue, & offendeli molto la nebbia, il mollume ageuolmente lo fa perire. Colgonsi quando il granello ha del secco, & quādo la Luna è scema. Il cece bianco (secōdo che dice Isac) è caldo nel primo grado, e humido nel mezzo. Il rosso è piu caldo, & però eglie meno humido. Ma Auic. dice che ciascuno è caldo & secco nel primo grado, il nero è piu forte. Il cece è di molto nutrimēto, e humidisce il uētre, ma genera uētosità, et enfiamēto, et però accresce la sperma, e fa uenir uoglia d'usar con la femina, perch'egli ha in se tre cose appartenenti al coito, cioè caldo, nutrimento, & enfiamento, & però molto uale a caualli che si tengono per montare, & quando moltitudine di caualle hauranno a coprire, & quando si cuoce le perde, & rimangono nell'acqua doue si cuoce, l'una è dolce, & l'altra salsa, con la sua dolcezza genera buon nutrimento, & accresce il latte, & il uentre augumenta, & con la salsugine dissolue gli humori grossi, prouoca i menstrui, & uale a gli hidropici, & a tutto il corpo puriginoso. Et se col brodo suo ti laui menda il serpigine & l'impetigine, Anchora (secondo che dice Galeno) il cece caua i uermini del corpo, & uale all'opilation della milza, & del fegato, & al fiele, & rompe la pietra delle reni, et della uescica, ma nuoce alle lor piaghe. Il cece nero è piu diuretico & apritiuo, et però uale piu in aprir le oppilationi della milza, et del

fegato, & in rompere le pietre, & cauare uermini, & specialmente se si cuoce cõ l'appio, & beuasi il suo brodo. Il bianco è migliore per accrescere il latte, & la sperma. Auicenna dice che il cece chiarifica la uoce, & nutrisce il polmone meglio che niuna altra cosa, & però si fa mangiare della farina del cece a modo di farinata. Et non si dee il cece mangiare ne innanzi ne dopo, ma nel mezzo, & molto accresce la lussuria, & la bollitura fa molto rizzare la uerga quando si bee a digiuno. Se auanti che semini il cece lo macererai nell'acqua tepida, nascerà maggiore, d'alcuni è uana la cura iquali uolendo maggiore il cece, insieme con la sua corteccia similmente macerato lo metton nell'acqua di nitro. Et se tu uolessi che'l cece nascesse presto, seminalo in quel tempo che si semina l'orzo. Ma accio che nessun lo possa mangiar nel tempo del suo uigore, & quando cresce, adacqualo p cinque giorni, la mattina auanti ch'il sol naschi, con l'acqua oue sia macerato il seme del cocomero saluatico, & dello assenzo ben trito, & pesto. Et sia certo che la rugiada nuoua per cinque di irrorandolo laua ogni sua amarezza.

CICERCHIA.

La cicerchia è nota, & desidera aria humida, & terra grassa, & cretosa, & si puo seminare in terra soda come la faua, & poi ararla, & solcarla di Gennaio, & di Febraio, & nel principio di Marzo si semina, & mezza corba basta a un campo, & è buon cibo a gli huomini. Susano lesse, & in torta, & in pane con altre maniere di biade per la famiglia, & son bone per coloro che duran fatica.

CANAPE.

La canape è della natura del lino, et desidera simigliante aria, & terra, ma non è bisogno cosi ararla, nondimeno chi desidera la canape per le funi la dee seminare in terra grassissima nella quale uenga grande, è ha molta & grossa stoppa per la grassezza della sua corteccia, & quanto piu rara si semina tãto piu sarà ramoruta. Coloro che ne uorrano far panni cioè sacchi, & lenzuoli o camicie la seminino in luoghi mezanamẽte grassi & arati, et spessa, ne quali luoghi uerrà senza rami quasi in modo di gran lino, et sarà cõueneuole a tutte le predette cose. E anco necessaria a pescatori p far reti, perche la canape meglio si difende nell'acqua che'l lino, & similmẽte le reti fatte. Seminasi nella fine di Marzo, et sarchiasi, et cõ le mani se ne caua l'herbe. Cogliasi la canape quãdo i semi suoi sono maturi cioè i maschi, & legata in fastelli, si põga in alcun luogo due fastelli insieme, si che l'un seme sia sopra l'altro, & le radici dall'altra parte, et cuoprãsi

le uette del seme con herba, ouero strame, sopra laquale si ponga o pietra, o terra, accioche i semi si compino di maturare, et cosi si lasci stare sei, o otto di, & leuisene lo strame o pietre, & pongasi presso a semi lenzuoli, & ageuolmente ne cade il seme. Ma il seme femina per dieci di innanzi il maschio si ricoglie quãdo imbianca, & poi tutto insieme si macera nell'acqua, & ui si lascia stare insino a tãto che la stoppa si parta dal legno. Et il detto legno macerato, & corrotta la corteccia, & specialmente la sottile, perche la grossa è molto lunga si puo dipelare, & la stoppa ageuolmẽte si tira giu dal legno poi che sarà macerata nell'acqua, e lauandola nell'acqua & scossa poi si secchi. Et nota che del simigliante seme nasce la canapa ramosa, laquale produce molti semi, & infiniti. Et l'altra che non è ramosa non fa semi. Il seme suo è ottimo per gli uccelli, & uolentieri lo beccano, & pigliano per esca.

LENTI.

Le lenti auãti la semẽte imbrattate col sterco bufalino o bouino, nascono piu presto, & migliori. La lẽticchia nelle cortecci si fa maggiore, se si semina macerata con l'acqua tepida, et col nitro. Et restarà incorotta, se con l'aceto, che seco ha mescolato il sugo dell'asero adacquerai la lente di Egitto, mãgiata induce allegrezza, & anco concilia & unisce. Ella uuole hauer luogo sottile, & risoluto, cioè magro d'acqua, et anco grasso, ma secco, perche dalla lussuria, & humore si corrõpe, insino alla luna duodecima del mese di Febraio, et si semina, et il quartiere d'una corba che è una misura basta a seminare un campo. Quando la lenta molto tosto pulluli, cioè nasca, et prẽda nutrimẽto, conuiensi che il cãpo innanzi che si semini si mischi con letame arido, et quãdo in quello sarà stato quattro, o cinque di, allhora si sparga nel cãpo (si come dice Alberto,) ma Palladio comãda che si faccia questo, accioche tosto nasca, & cresca. E fredda in primo grado, et seca in terzo, il nutrimento suo è grosso, & a smaltire è duro, & genera sangue maninconico & se cõ le corteccie si mangia empie il cerebro di fumo grosso, & malinconico, onde è cagione di dolore, & d'ingannceuoli paure & sogni, di uentosità, et d'enfiagioni, & però allo stomaco è piu nociua che tutte l'altre granella, & al polmone, et al diaffragma, & alle pellicole del cerebro, & a tutti gli altri nerui delle pelli-

cole, et massimamēte a quelli de gli occhi, perche lo humor loro disecca inasperisce, & impedisce i sani occhi, & tanto maggiormente a gli infermi occhi, è dunque di complessione secca & nocciuole a quegli. Alcuna uolta fanno prò se mondo dal guscio si cuocono, & però son buone a gl'idropici, ma con la corteccia nuocono troppo per la uentosità, & enfiagione che fanno. La grande, & nuoua, & che sia di buona cocitura è migliore secondo il cibo, & secondo la medicina, & la piccola piggiore, la uecchia è dura, & rea, & se la lente si mescoli tra la cenere meglio si serba che non gorgoglia, & diuenta di buona cocitura.

MIGLIO.

Il miglio appetisce la terra fangosa e humida, & anco la arenosa, se sarà spesso irrigata & adacquata, ogni poco di seme di miglio semina una quantità di terra. Ma bisogna sarchiarlo, & roncarlo assiduamente. Si debbe seminar p lo equinottio uernale, cioè intorno a i 24 di Marzo, che allhora è l'ottauo delle calende di Aprile. Non bisogna seminarlo molto spesso perche gli noceria. Semina un campo di terra con quanto miglio tu puoi pigliare cō la mano. Et sarchiandolo bisogna cauarlo essendo molto folto. E in questo modo custodito è lauorato, un cāpo senza dubio ne rēderà quaranta moggi. Sopra ogni biaua il miglio moltiplica. Due sono le sue maniere, una che presso a tre mesi dimora nel campo, & un'altra ch'è maturo in sessanta di. Poi che sarà siminato la terra, desidera che sia molto arata, soluta, & grassa. Teme il secco, & argiloso campo & consuma molta grassezza della terra nella qual si semina, & seminare si puo tra i solchi delle faue doue sian rare. Nella loro seconda sarchiagione se la terra sarà asciutta, & mezzana nō cretosa, & diuelte le faue, è da sarchiar del mese d'Aprile si puo seminar di Maggio & di Giugno. Ma Palladio dice, & con lui si concorda la sperientia Veronese che'l miglio si semini del mese di Marzo, cioè nelle calde & secche parti, & sarà maturo del mese di Giugno, onde ne seguita che se la terra sia ben grassa, possa seminarsi nella state un'altra uolta. Vna ottaua parte di corba cōpie la bifolca, ma mondisi spesso dell'herbe. E maturo quando tutto imbianca, & si difende da gli uccelli con molta fatica. Quādo è secco & in fasci rizzisi al Sole, & quiui stia per due o tre di, & poi si porti all'aia, et incontanente si batta, accioche posto in gran monte non si riscaldi & corrompa. Et quādo è battuto secchisi ottimamēte innanzi che si porti al granaio, pche se'l miglio nō si secca bene, incontanēte riscalda, et

si corrompe, ma quando è ottimamente secco per lunghissimo tempo si serba, & piu di cento anni come detto habbiamo a dietro. Et alcuni cogliono solamente le spighe come si osserua del panico. Il miglio secondo Isac nel primo grado è freddo, & secco nel secondo, & questo testimonia la leggerezza, & la sua acutezza, & il non essere uiscoso, & uètoso. Nutrisce meno che tutti altri granelli, de quali si fa pane & per cagion della sua secchezza confortatiuo, & dello stomaco, et de gli altri membri del corpo, è diuretico cioè che fa orinare, & però s'arrostisce al foco, & ad ogni doglia, & corruttione di corpo caldo si soprapone. Et per cagione della sua secchezza, & del troppo poco nutrimento nõ è da usar da coloro che le loro carni uogliono ingrassare, ne da coloro che desiderano ne loro corpi buon sangue. Ma da coloro solamente da quali si desidera diseccatione di humore souerchio.

LVPINI.

Il lupino sopra ogni altra cosa dee esser seminato dopo l'equinottio autunnale auanti le pioggie, & auanti che faccia i fiori ponui dentro i buoi che paschino ogni altra herba, perche non toccaranno il lupino per esser amaro. Apuleio dice, che gira con il Sole, et che per quello i contadini sanno l'hore del di, anchora che sia nuuolo. Si fa dolce con l'acqua marina, & del fiume per tre di tenuto a molle. Et quãdo comincia a indolcir, secchisi, & ponghisi per darlo alle bestie insieme con la paglia, in scambio di pastura, o di biada. Et è atto al pane, macinato è misto con farina di orzo, o di formento, & si debbe seminare in terra sottile & leggieri, ne ha bisogno di letame, pch'egli è letame, & grasso della terra. Perche ingrassa ogni magra terra, et fa fertile in dare fiore et frutto. Si debbe mietere quando è piouuto, perche è secco ne i baccelli. Seminisi, ma non in luogo alto, & benche sia disprezzato, nondimeno fiorisce come il capparo, & fugge se sente ch'alcun lauori il campo. Quando si mangiano indolciti come dice Galeno al primo della facoltà de gli alimenti son duri da digerire, perche la sostanza loro è dura & terrestre, onde generano ne corpi humori grossi & crudi. Et diceua che si possen mangiar cotti essendo però prima indolciti ancora ch'à quel modo generino humori piu grossi. Quelli che sono amari hanno uirtù di mollificare & parimente di digerire applicati di fuori, & similmente inghiottiti con mele, ouero beuuti con acqua o con aceto ammazzano i uermi. Ilche fa anco la lor decottione laquale usata in modo di lauanda gioua all'ulcere del capo che menano, alle uitiligini, alla rogna, alle cancrene, & all'ulcere maligne & contumaci, ilche

ci ilche ella fa mondificando digerendo, & disseccando senza mordacità alcuna. Tolti con pepe & con ruta, per farli al gusto piu soaui mondificano il fegato & parimente la milza. Applicati a luoghi naturali delle donne prouocano i mestrui & parimente il parto. La farina loro digerisce senza mordacità, & però risolue non solamente i liuidi, ma le scrofole & le ghiandole, facēdosi ella però prima cuocere, o nell'aceto melato, o innacquato, o puro, secondo che ricerca la complessione & la diuersità del male. La sua farina fa tutti gli effetti che fa la decottione. Dice Dioscoride che la farina mondifica la pelle cotti in acqua piouana. Ne sono anco de saluatichi simili a domestichi.

FARRO.

IL farro è quasi simile alla spelta, ma è piu grosso in herba, si semina nel tempo del panico, et della spelta, et una corba compie un campo, cioè il lauorio che fa un paio di buoi. Mietesi, et mondasi come il grano. Il farro è di temperata complessione, et è cibo buono a sani, et a gl'infermi, et assai nutrica, et conforta & genera buon nutrimento, è anzi stitico che aperitiuo.

FAGIVOLI.

SONO i fagiuoli a tutta Italia uolgari, se ne ritrouano di piu sorti, cioè di bianchi di rossi di gialli et di dipinti di diuersi colori, i bianchi come piu piccioli di granello di tutti gli altri si seminano ne campi. Desiderano terra & aria si come il panico & il miglio, et si seminano tra loro & i ceci, ma fanno meglio nella terra magra. Si purgano spesso dalla herba. Quando cominciano a farsi bianchi son maturi. Si seccano al Sole su le stuore & su lenzuoli. Ma i rossi, i gialli & quelli di diuersi colori s'usano di seminarsi ne gli horti & in altri luoghi oue si uoglia far ombra la state, perche oltre al render frutto, ricuoprono, auolgendosi & salendo in alto, pergoli, loggie, capanne & finestre, riparando a raggi del Sole come fanno le uiti, i lupuli, le uiti albe, la matriselua & l'altre specie di piante che uolentieri s'auolgono a gli albori. I rossi son caldi & humidi nel mezzo del secondo grado. I bianchi son poco men caldi, ma piu humidi. Generano humori grossi enfiagioni, uentosità, & mandano fumi al capo, & fanno sognar cose spauenteuoli et strane.

OROBANCHE.

L'OROBANCHE chiamata da contadini herba lupa nasce non solamente ne campi tra legumi, ma tra le biade, & tra il canape. Ammazza i legumi, le biade, & il canape che gli nascono intorno solamente con la sua presenza senza toccarle ne auinchiarsegli intorno. Nasce su dalla terra (come dice Dioscoride) senza fronde. Si chiama in alcuni luoghi coda di Leone. E frigido & secco nel secondo grado secondo Galeno allo VIII. delle facoltà de semplici.

GIT.

GIT è un seme nero, & quasi in triangolo, la cui herba nasce tra'l grano, & tra la spelta, & tra le segale, & in uolgare si chiama gitterone, & fa fiori rossi a modo di campanelle, ha uirtù di dissoluere, & di consumare contra la oppilatione della milza, & delle reni, è la passione iliaca, cioè di fianco, & dolore di stomaco, per la uentosità uale la poluere sua in cibo, & dassi la poluere sua contro a uermi data con mele, & fassene anco impiastro della poluere sua, & di sugo d'assentio al bellico per i uermini. Alcuni lo chiamano Melanthio & altri Nigella. Si semina ne gli horti, ne giardini, & in altri luoghi al domestico. Scalda & disecca nel terzo ordine, & par che sia composto di parti sottili. Sana i catarri legato in una tela & continouamente odorato. Tolto per bocca risolue ualorosamente le uentosità. Onde per questo si conosce che è di sottile essenza assottigliata da calidità, & però egli è alquanto amaro. Et è in somma ualoroso rimedio oue sia bisogno di tagliare astergere, disseccare & scaldare.

Loglio.

Il loglio ouer zizania nasce tra'l grano ne secchi, & corrotti tempi, & ha uirtù acuta & uelenosa, & oppila la mente, & la perturba, & inebria. Con uin cotto, & con sterco asinino, & con seme di lino, fattone impiastro dissolue la postema. Cotto anchora con corteccie di radici, & alle ferite putrefatte apposti mondificale & sanale. Anco riarde il grano, perche gli toglie il nutrimento suo, si come il papauero, & la zizania. Mischiato con solfo con uino & con aceto, sana le uolatiche maligne & la scabia. Cotto con acqua melata si mette utilmente su le sciatiche. Applicato in modo di fomento con polenta & con incenso con mirra & con zaffarano aiuta a far ingrauidar le donne.

Lino.

Il lino desidera l'aere temperato, & la terra asciutta, et grassa, & quanto piu grassa sarà tanto la sua stoppa sarà piu grossa, & quanto la terra fia piu magra, tãto la sua stoppa sarà piu sottile, ma nascerà il lino poco, & corto in cotal terra, nella cui seminatione la terra si dimagra assai, & s'offende. Et però ha bisogno d'aiuto di letame, la sua terra si dee arare una uolta innanzi al uerno, accioche le zolle per lo gelo seguente in poluere si riduchino, et poi dopo il uerno la seconda uolta s'ari cinque ouer sei uolte fra tutte, si che bene si riduca la terra in poluere. Ma in questo modo, che prima la terra piu profonda s'ari & facendo cosi insino a l'ultima uolta sempre la profondatione si menomi, di quindi al mezzo d'Aprile insino alla fine d'Aprile è ottimo il seminare che intorno, ouero in sommo della terra sia meno d'un palmo. Et si riuolti la terra sopra il seme con l'aratro, nella cui semination (secondo il costume d'Alessandria oue il lino ottimamente si procura) puo uno bue menare uno aratro, & due insieme giunti menar due aratri che l'uno aratro per uno braccio, o poco piu con una fune seguiti al primo, de quali ciascuno habbia il suo bifolco che tenga l'aratro, & tre corbe di questo seme, o poco piu bastano a un bifolco, alqual molto fa prò se si serpichi cotal campo poi che sarà seminato. Ma se sarà tẽpo di molta secchezza molto gli fia utile se si potrà bagnare. Puossi anco seminare innanzi al uerno ne luoghi

caldi, ne quali poi che sia nato il lino dal freddo non sia offeso, & allhora meglio peruiene nella terra cretosa che nella terra molto asciutta. Et non è bisogno che sia grassa, & che oltre che due uolte s'ari, pur che la terra si poluerezzi. Et quando sarà seminato meglio si copra solo con l'erpice, d'alcune spine, ouer pruni. Et meglio anchora è che un'huomo con una fune tiri l'erpici che farlo tirare a buoi p lo nocimento dell'orina, & questo è ageuole a ciascuno huomo. Si dee anco dall'herba due uolte mondare, & maßimamente dalla podagra del lino che s'auolgie & lo soffoga, & però è da nettarlo prima che ui s'auolga, auenga che molto s'offenda il lino ad andare tra esso quando è grande, & però il mondatore dee innanzi a se con le mani aprirlo, & andar tra esso co panni molto leuati. Ma quando la prima uolta si monda perche allhora è piccolo, ben che s'abbatta, si rilieua è nõ si offende per l'andare tra esso. Cogliesi quando ingialla con maturo colore, & in quel medesimo dì, acciochè la rugiada nol tocchi. Si porta legato in fasci al coperto & poi con mazzi di legno se ne scuote il seme, & il lino si pone a macerar nell'acqua, nellaqual stia quattro o cinque dì se l'acqua è putrida. Ma se l'acqua non sia corrotta si dee tenere insino a sette, acciochè imputridisca, & alla corteccia della quale si fa la stoppa, permanga senza corrompersi. Puoßi ottimamente mazzicare in questo modo si come seruano i Melanesi. Quando è maturo lo coglieno & in piccoli fasciuoli, & quanto si puo si guarda dalla pioua, & maßimamẽte quãdo è secco, poi si reca a casa, & sotto coperto si pone, & serbasi insino del mese d'Agosto tanto che compiuto sia la neceßità del tritare. Allhora il seme si gli toglie, e t all'acqua si porta, & in quella si pone, & spesso con pertiche s'attuffa, & ponglisi peso d'alcuni legni, acciochè ottimamente si bagni, & in quella si lascia per mezzo di solamente, & cosi ben bagnato si riporta a casa, & tutto si ripone in un monte appresso al muro sotto coperto, & copresi di paglia, e lasciasi cosi tre dì, nella quale paglia si scalda & macerasi, & poi che è raffreddato, o tenero, e fatto leue, o ch'i semi in quello rimanenti incominciano a germugliare, che la stoppa rimossa dalla carne p se non si torcie, sarà compiuta la maceratione, & allhora ciascuno fasciuolo si diuida in tre, o in quattro menate grandi, & con quel legno si leghi, e nel l'aia ottimamente si secchi, & ripongasi, e poi si potrà in qualunche tẽpo acconciare come è usanza. Ma sarà segno di tẽperata mutatione quando si macera nell'acqua, quando al toccare è morbido in modo che ogni asprezza habbia perduta. Conoscesi anco se di quello alcuna cosa si tragga dell'acqua, e secco si proui se la carne herba'e dalla stoppa ageuolmẽte si parta. Ma se si macera meno del bisogno la stoppa sarà piu forte, & piu bianca, ma non pfettamente si partirà da lui la carne herbale, e sara piu duro a filare. Ma se si macera piu del douere la stoppa sarà men forte, e men biãca, e dalla carne herbale ottimamẽte partita, sarà piu habile a filare, poi ottimamẽte si laua in acqua, si scuote, et si secca al Sole. Et quando sarà secco allhora si percuote cõ mazzi di legno, acciochè la sua carne si rompa. Poi si pone al sol caldo, & quando sarà scaldato si gramola, & in questo modo si monda ottimamẽte, poi si pettina, e poi si fila. La uirtù del seme del lino secondo Auicẽ. è

proßimana alla uirtù del fieno greco. E caldo in primo grado, & misurato in humidità, & secchezza, & se si prenda con mele & pepe moue l'appetito della lussuria. Vale a mollificar le durezze de nerui & delle giunture, & conferisce mirabilmente a tutte le infermita del sedere, & a mollificar le durezze de luoghi naturali delle donne. Lauato cõ acqua rosa conferisce alle cotture del fuoco, & a far cader l'escara de i cauteri. Alcuni lo danno per bocca nelle doglie del costato cioè nel mal della punta.

ORZO.

L'orzo sostiene ogni aria, & desidera la terra grassa, accio che ottimamẽte profitti, & nella mezzana terra anchora si produce, & nello aperto piu tosto che nell'ombroso luogo si semina, in quei tempi, & in quel medesimo modo che'l grano, & dimora sette dì sotterra, & allhora esce fuori si come dice Varro. Ma i legumi in cinque dì, fuor che la faua (come dice Alberto) che si semina nel principio della primauera come si puo anco far di tutti gli altri legumi, ma uien per questa coltura piu tardi a maturarsi. Ma l'orzo marzuolo si semina per tutto il mese di Marzo, & nel principio d'Aprile, & del mese di Luglio è maturo. Anchor si troua orzo che nella trituratione si monda, come il grano, & questo si semina in quel medesimo tempo che'l grano, & seminando una corba compie la bifolca. Cultiuasi, & mondasi come il grano, & maturasi un poco innanzi. Si lasciano star i suoi colmi nel cãpo lungamẽte, perche a questo modo si fa grande, & tritasi come il grano. L'orzo secondo Isac, & Auicenna è freddo, & secco nel primo grado, & ha uirtù mondificatiua, & scolatiua, & disecca piu che la faua. Et però libera dall'enfiagione. L'orzo e'l grano son piu nutribili, & piu lodeuoli che altri granelli, ma l'orzo si smaltisce piu tosto, però si dissolue da membri piu tosto. Dice Galeno al VII. delle facultà de semplici che egli è frigido & secco nel primo ordine, oltre allo hauer egli alquanto dell'astersiuo. La sua farina disecca poco piu che quella delle faue monde, ma nel resto per l'uso che se ne fa ne i corpi nelle parti di fuori sono del tutto simili la farina dell'orzo, & quella delle faue monde. Ma mangiato l'orzo ne cibi è miglior che le faue, perciochè per la cottura lascia la sua uentosità, ilche non fanno le faue quantunque si cuocino lungamente. Il pan d'orzo aggraua lo stomaco & genera frigidi & großi humori, nutrisce poco, & genera assai uentosità. Si fa dell'orzo una confettione utile, percioche si lessa l'orzo prima con l'acqua, poi s'arrostisce, poi con farina cotta & zucchero si finisce. Et questa a tempo di state restringerà lo stomaco & il fegato, uale anco alla sete con acqua temperata, o a mangiarlo con cucchiaio se si bee li-

quido, & fassene farinata in questo modo. Toglisi una misura d'orzo, & noue d'acqua, & tanto lungamente si cuoca che ritorni ad una, & si dia a ber la colatura. Questa uale alla sanità & se'l corpo desidera piu refrigerio ui si mischi un poco d'aceto, o ui s'aggiunga seme di papauero bianco. La detta farina genera a sani chiarissimo, & perfettissimo sangue, & non nutrisce meno che'l pane, si conuiene a glinfermi in diuersi modi. Se tu uuoi spegner la sete è il calor del segato bei al sopradetto modo. Se tu uorrai far la colata & mondificatiua farinata soprapongaui mel uiolato quando l'harai cotto. Se uorrai prenderla per la oppilatione del fegato cuoci con quello insieme le radici dell'apio, & di finocchio. Altri dicono che la farinata si fa in questo modo. Si cuoce l'orzo ben mondo molto ben in acqua, & colasi per panno. Facendosi farina si macina con la macina alquanto sollevata, & è ottimo cibo a quelli che hanno febre, & massimamente a chi ha posteme nelle parti spirituali. Auicenna dice che ha le proprietà della segala Se ne fa anco impiastro con mele cotogne & con aceto sopra la podagra de piedi, & cessa il discorrimento delle superfluità alle giunture, & l'acqua sua sopra alle infermità del petto. Et quando si bee con seme di finocchio fa abondante il latte, & l'acqua sua è infreddatiua, & inhumidisce nelle febbri calde pure, & nelle fredde con appio & co'l finocchio.

SAGGINA.

LA melica cioè saggina è conosciuta per tutto et ne sono di due maniere una rossa & una bianca, e truouasene una terza maniera che è piu bianca del miglio. Et cresce molto in herba, alcuna poco & alcuna lungo tempo dimora ne campi, & alcuna in pochi dì si matura. Et quella che cresce in herba poco è come miglio & ama il terreno molto grasso, & piu tosto cretoso, cioè di letto di fiumi perche è humida, che terreno ascuitto, & dimagra molto quella terra per lo molto nutrimento ch'ella richiede & desidera luoghi paludosi, & in quelli ottimamẽte si produce quando prima si riduce alla cultura. Ma per la troppa grassezza di cotal luogo il grano & la faua perirebbe in quello se non s'aitasse per sarchiagione, & la melica per troppa abondanza perirebbe. Seminasi nella terra pastinata, & anchora nella soda si puo seminare per gli solchi delle faue. Si ha da sarchiar nel temperato aere appresso la fin di Marzo, & nel cominciamento del mese d'Aprile. Vn ottauo d'una corba basta a compire un campo di terra, nel caldo aere si puo seminar piu tosto, nel freddo piu tardi. Ma quella ch'è piccola & che non cresce tãto, si puo seminare in tempo che si semina il miglio perche altretanto dimora ne campi. Il suo seme sta sotterra quindici o uẽti dì. Et nata (auegna che sia piccola melica) s'arrõca appresso la fin d'Aprile et nel cominciamento di Maggio, & allhora la detta herba s'allaqueo, cioè s'apre la terra appresso la sua radice, acciochè meglio germugli & pulluli dalla sua radice, & poi del mese di Giugno si sarchia o s'arronca la secõda uolta, & allhora s'aduna appresso del pedale la terra o si rin-

calza acciochè si difenda dal cader, & dal sole, si coglie del mese d'Agosto o di Settembre, & tagliasi rasente terra, & poi appresso alle pannocchie si taglia & legasi in fasci, & lasciasi in gambi sopra le radici ne campi & nella bisolca della migliore melica. E da seccarla quanto si puo, & poi che sarà trita dalle caualle o con uerghe, è da riporla in luogo uentoso, quāto si può aperto all'aria, acciochè troppo ragunata non si riscaldi, & corrompa. I gambi della melica son buoni a fare capanne, & da gittare nelle uie a tempo de fanghi & sono anco da ardere, & da scaldare i forni quando son secchi, & anco d'auolgergli alle piante de salci acciochè le bestie non gli scuotino, & anco acciò che'l sole non gli arda di state. Il seme della melica è bono a porci, & a buoi, & a caualli, & anco a gli huomini nel tempo della necessità, & per se sola, & con altri grani mischiata, & fattone pani, & massimamente per i uillani che di continue fatiche si esercitano. Et è di fredda, & secca complessione, & genera sangue malenconico, & fa enfiagioni, & per lo suo peso fa discendere il cibo che troua nel uentre.

PANICO.

Il panico desidera quella medesima terra, et aere che'l miglio, & si semina in quei medesimi mesi, & in quel medesimo modo, & con altretanto seme per campo, & nella medesima maniera si monda dall'herbe spesso, ilqual si semina anco tra le faue, & tra ceci, & fagiuoli, & nelle uigne. E anco una generation di panico che in poco tempo riceue cōpimento, & questo conuenientemente si semina dopo i metimenti, compiuti nelle stoppie, due o tre uolte arati, et le zolle rotte, nelle qual terre si produce bene, fuor che ne tempi di molta secchezza. Il panico secondo Isac è in forma, & in natura simile al miglio, ma meno nutrisce, & riempie & cōstipa piu il uentre. Prendesi in diuersi modi, & per le loro diuersità l'operatione sua muta. In qualunque modo si prenda, è meglio che'l miglio. Cuocesi spissamente, o con grasso o con olio, o con latte di capra, o di mandorlo, & ne i primi modi cotto è piu lodeuole, perche perde la sua secchezza et saporosità, & acquista buon nutrimento, ma cotto con latte è piu lodeuole che quello che si cuoce con acqua sola. Ma del cuocerlo nell'acqua sono due modi, o cuocisi intero, o rotto cō la macina, l'intero si cuoce leuatone la corteccia, & in una misura di panico si pongono quindici misure d'acqua & cottosi cosi grosso è duro a smaltire, ma non è nel uentre constipatiuo, perche per lo suo peso discende alla parte disotto, trito cō la macina si cuoce cosi, che nella farina monda si pongono dieci misure d'acqua. Et poi che due uolte o tre harà

bollito si freghi con le dita & colisi, et il colamento si lasci rassettare tanto che discresca, & cuocesi, & cosi cotto è utile & è piu sottile ch'in altro modo, & piu ageuole a smaltire.

Pisello.

Il pisello è bianco & grosso, si semina di Settembre d'Ottobre, di Gennaio & di Febraio, E buono per i buoi & anco per gli altri animali minori. Si fa mine stra come de ceci, & si mischia con altro grano per far pane per le genti da campagna. La terra loro uuol esser grossa & humida leggiera, & ben lauorata. La sua corteccia è stitica, & non produce uentosità come fa la faua. Cresce in alto come l'edera. I piselli uerdi fanno grandissimo danno alle donne grauide. Nuocono a denti & generano cattiui humori. Si conseruano poco tempo, percioche i uermi gli rodono. Si debbon ricorre nel fin dello sminuir della luna & bisogna lasciarli nell'aria acciochè si secchino bene, percioche a questo modo non produranno tante tarme.

Spelta.

La spelta è conosciuta, & le sue maniere sono, che alcuna è piu graue & questa è migliore, & alcuna è piu lieue & questa è piggiore, desidera l'aria come il grano & la terra, ma meglio si difende nella magra che non fa il grano, & nella terra cretosa, & produce in scoperto campo ottimamente, & in que tempi si semina che'l grano & in quel modo medesimo, si seminano due corbe per campo oue del grano basta una corba. Cultiuasi, & mondasi come il grano, & si trita in quel medesimo modo. Et poi che sarà partita dalla paglia si batte per tre uolte con coreggiati acciochè si moui dalle reste. E di temperata qualità & è di buon nutrimento a caualli, & a buoi, & a simili, & anco gli huomini la possono usare utilmente, perche il suo pane è temperato & molto lieue, & però se si mischia tre parti di spelta con la quarta parte di faua si fa pane assai bello, & buono, & alla famiglia conueniente. Dice Dioscoride ch'ella nutrisce piu che non fa l'orzo & è soaue ne cibi. Nondimeno il suo pane nutrisce assai meno di quel che fa il grano.

Segala.

La segala è conosciuta per tutto desidera l'aere come anco fa il grano, & sostiene il freddo percioch'ella per sua natura

è fredda

è fredda & humida & piena di uiscosità. Il suo pane è cattiuo a chi non ui è uso & nuoce assai, ma è ben buono a coloro che durano molta fatica. Vuol molto sale facendosene pane, & è bene prima che si macini tener la segala al Sole, accioche s'asciughi la humidità sua. E' buona per gli animali & quelli ingrassa, dandosene però poco per uolta & ne tempi del caldo. Facendosene focaccie & mãgiate cosi calde cõsolida & salda quelle piaghe di coloro che sputano sangue. Basta una corba di spelta a un campo di terra. Si cultiua & monda come il grano. Fiorisce otto di innanzi alla fine d'Aprile, & nel principio di Maggio ne luoghi temperati. Et allhora non si debbe toccare. Cresce & maturasi innanzi al grano. La sua sostanza è tenace & uiscosa molto, è di qui è che mescolata con la saggina, & col miglio siano asai migliore.

VECCIA.

NOI *usiamo la ueccia, o per semenza, o per mangiare. E' buona per i caualli & per i buoi. S'alleua meglio ne luoghi freddi che ne caldi, & ne terreni piu tosto asciutti & secchi, che grasi. Si sarchiano nel mese di Gennaio & di Febraio, non nell'alba quando è rugiada, ma quando è leuato il Sole. Percioche la ueccia non può sostener la rugiada laqual nuoce alla sua uirtù. Nelle terre asciutte si può seminar innanzi il Verno, ma è assai migliore quando si semina nella fin del freddo. La seminata di Marzo nuoce grandemẽte alle bestie. La sua farina è buona la uernata mischiandola con la segala. E' uentosa mangiata a digiuno. Et fa partorire le bestie pregne con molto trauaglio quando ne mangiano. La sua farina non lascia crescer le piaghe. Et posta sopra i carboni gli apre.*

RISO.

IL *Riso è caldo nel primo grado, & secco nel secondo, & è in sua natura pesante, & dimora nella forcella del petto, & ristringe il uentre, & però non è buono a quelli che hanno uentosità, ne a coloro che non smaltiscon tosto, genera abondanza di sangue, & molto nutrica, & è tesoro delle paludi. Dice Galeno che egli ha alquanto del costrettiuo, & però ristagna mediocremente il corpo. Et altroue dice che s'usaua il riso per ristagnar il corpo cocẽdolo come si cuoce l'Alica, ancora che egli sia piu malageuole a digerir che nõ è l'Alica & nutrisca meno, si come anco men soaue al gusto nel mangiarlo che non è l'Alica.*

PAGLIA.

LA *Paglia è molto necessaria per sostentar gli animali, però bisogna che l'huomo ne faccia gagliarda prouisione. Bisogna auertir che ella sia*

asciutta, & essendo molle si suentoli con la pala al Sole accioche s'asciughi. Dee parimente esser netta dalla poluere & è meglio la state che il uerno. Le bestie nõ uoglion troppo la paglia del formento, anchora ch'ella sia migiore & piu forte. Ma a buoi piace ella molto essendo ben trita & di gran lucido come piu tenera et piu soaue di tutte l'altre. Dice Plinio che s'ella si spruzza con acqua salata sarà mangiata piu uolentieri da gli animali, ma si dee auertire a non riporla se non sarà prima bene asciutta. Quella del formento è meglio di uerno, quella della sega la è di cattiua qualità & causa dolor di corpo, & però le bestie poi che l'hanno mangiata debbono stare un pezzo dopo a bere, anzi se beessero prima sarebbe assai meglio.

Yhs. M.

Modo da Fare Il Vino Moscatello

Se Piglia la suinatura del mosto, Et se mette in Una Caldara, Et se fa bollire con fuoco moderato et chiaro, Et se viene sciumando secondo che fa la schiuma, Di Poi si fa bollire tanto, sino che serra consumato Un grosso Palmo de mosto de detta caldara. De Poi cie se mette Una bona Catina Per Misura de Moscatello sgranato. Cioe, Il Moscatello sgranato serra proportionato Al mosto. Et si fa bollire tanto, sino che vederete che li Acini del Moscatello se incominciano à Crepare. De Poi si mette Il mosto bollito co li Acini ouer Granella del moscatello, In Un Tinaccio bin netto, Et si copre benissimo accio nõ possa suaporarsi, Di Poi Caldo quanto Potra soffrire la botte, si mette nella botte.

DELLA AGRICOLTVRA TRATTA DA DIVERSI SCRITTORI, ANTICHI ET MODERNI.

LIBRO SECONDO.

Del vino, & della sua qualità, & come si dee vsar da coloro che lo beono. Et si ragiona delle viti & che paesi ricerchino per fruttar bene.

POI che si ha a sofficienza ragionato di sopra la materia delle terre, & delle biaue, lequali sono il uerbo principal della Repub. de gli huomini, & senza lequali non si puo fare, diremo hora qualche cosa del uino & delle uiti, et della lor cultura, & molte altre cose utili in questa materia. Dico adunque che il uino (secondo Isac) da buon nutrimento, & sanità al corpo, se si prende come si dee, quanto bisogna, o quanto puo la natura sostenere. Conforta la uirtù digestiua, cosi nello stomaco come nel fegato, perche è impoßibile che si conforti l'operation della uirtù digestiua senza fortezza del calor naturale. Non si troua niun cibo, o beueraggio con si natural uirtù confortatiuo, & accrescitiuo come è il uino, per la compagnia della famigliarità che egli ha con la natura. Scalda i corpi freddi, & disecca gli humidi, naturalmente infredda i caldi, & inhumidisce i secchi accidentalmẽte, perche con la sua sottilità, & perforatione porta l'acqua alle membra, quãdo hanno neceßità di refrigerare, & inhumidire. La diuersità del uino generalmẽte è in tre maniere, il recente d'uno anno, il uecchio di quattro, & il mezzano di due anni, o di tre. Il recẽte è caldo nel primo grado, onde s'appartiene alla freddezza, & humidità, & però è piu nutribile che gli altri, & genera mali humori, & non pensati sogni, & uentosità dello stomaco, & de gl'intestini. Onde Galeno dice che il uino recente non ha forze di menare il cibo per lo corpo ne prouocare, onde si

conuiene che quelli che hanno fredda,& humida natura se ne guardino. Et però si elegga il uino chiarißimo,acquoso,per lungo tẽpo tratto del tino Ma il uin uecchio è caldo,& secco in terzo grado,& ha alcuna cosa d'amaritudine. Questo uin poco nutrica,sale al capo tosto,& la mente percuote per l'acutezza del suo pungere,maßimamente se di molto quello si bea,& con quello poca acqua. Et però guardinsi coloro da quello che hanno deboli nerui,& che hanno i sentimenti acuti perche da loro gran nocimento s'egli non haueßero molta humidità ne lor corpi laqual resista. Onde Galeno dice che è molto il uino uecchio conueneuole a coloro ne cui uasi è adunata moltitudine d'humori crudi. Ma il uino mezzano è buono tẽperato,& questo è caldo,& secco nel secondo grado, & però questo uino s'elegga,& il uecchißimo si dispregi, simigliantemente il nuouo che è da bollire non si riposa,& cosi la materia terrestre non discende al suo natural luogo. Et quello che è aereo non discende al suo natural luogo,cioè nõ sale alle parti di sopra. Il liquor suo apparisce chiarißimo,mondificato,& lucidißimo. Et però è da sapere che il colore,il sapore,l'odore,il licore, la debolezza,et la fortezza diuersificano il uino nella sua qualità,& operatione,& il colore in uerità è in quattro modi generalmente,cioè bianco & nero,che sono semplici,rosso, & aureo,o giallo,iquali sono cõposti,& sono altri colori tra questi,cioè glauco,& roseo, iquali sono tra il rosso & il bianco,il palido & sotto palido,iquali sono tra l'aureo e'l citrino, iquali tutti in questo modo si generano. Il uino fatto prima dell'uue acerbe è bianco, p l'acquosità,& crudità,& per mancamento del suo calor naturale. Ma quando inuecchierà alquanto & che paßi uno anno il calor suo s'accresce alla sua humidità, faßi di color subalbido,cioè sotto bianco,che se piu inuecchierà si che paßi due anni s'accresce molto piu il calor suo,& la sua humidità si menoma,& faßi il colore suo pallido,che se sarà uecchio di quattro anni, & compia la sua digestione si che naturalmente sia uenuta la caldezza in stato,il color suo sara citrino Similmẽte il uino fatto delle uue rosse acerbe,quando è nel principio crudo,& nõ mancherà il suo calore harà il colore uicino alla bianchezza. Ma quãdo paßerà un'anno si conforta il calore,e la digestione sua,e faßi di color rosato. Et se due anni,si che compia la sua digestione,o uirtù,harà color rosso. Ma se'l uino sarà d'uue nere, nel principio è nerißimo & oscuro p la parte terrestre signoreggiante, & p mancamento del suo calore,& della digestione,che se paßerà uno anno si conforta il suo calore,& la digestione,e la natura terrestrea sarà discesa al suo luogo,& incominciasi a chiarificare,e poi faßi tra'l rosso & il nero mezzano,& se paßerà due anni,si che il calor suo compia la sua pfettione,& la digestione, & discenda il terrestro alle parti di sotto,& si chiarifichi si fa di color rosso, manifestamente dunque intendiamo che il uino bianco & il nero è meno che gli altri cõueniente. & il bianco è piu humido che il nero. La diuersità del uino si conosce p lo sapore, pcioche altro è dolce,altro è acetoso,altro insipido,altro è forte. Il dolce è caldo,nel secõdo grado,e secco nel primo,& alquanto humido,la onde è grosso,& non lodeuol nella sua operatione,se non che purga il uentre, percioche in ogni cosa dolce è uirtù

purgatiua & colatiua, ilqual uino se troua cosa che sia contraria alla sua operatione si sforza uscire, si scalda, & bolle, & sale alla parte disopra dello stomaco. & si conuerte in collerici humori, genera sete, & uentosità enfiatiua, oppilatione nel segato, è nella milza & crea la pietra nelle reni, & maßimamente se troua i membri a cotali paßioni apparecchiati, o la uirtù digestiua debole. Et però guardinsi da quello coloro che son di grossa, & humida natura, perche con la sua grossezza ageuolmente oppila le sottili uene del fegato, ma non nuoce al polmone perche non passa a quello se non quel che è piu sottil di lui, perche non puo oppilar le uene del polmone che son molto latte. Ma quando il uin dolce è rosso, & chiaro, & beuuto quanto si conuiene, & secondo che basta alla natura, è conueniente a chi si leua da infermità & a chi è necessario moltitudine di nutrimento. Ma il uino pontico ch'è detto acerbo, è piu duro, piu chiaro, & piu graue, & piu tardi si digerisce, & passa le uene piu malageuolmẽte che'l dolce, perche'l dolce è piu caldo, & ha piu accetteuol sapore. Ma se'l pontico è terrestre, & ha aspro sapore, è malageuole a passar le uene, & non prouoca la digestione ne il sudore, non genera dunque buon sangue & non conforta il uentre, & gl'intestini. Il uino insipido è miglior che'l pontico, perche è temperato a comparation del pontico, onde è conueniente a quelli che hanno calda compleßione maßimamente nello stomaco, ma nutrica poco & tosto commoue l'orina. il uino è di tutte le cose piu caldo, & di piu forte operatione, & tosto sale al capo, & fa bollire & scaldare l'humidità del corpo, onde il fumo salente dallo stomaco nuoce al celebro, & percuote la mente. E dunque necessario che si guardino quei di calda compleßione, se non fusse molto inacquato, & si prenda quanto si conuiene & secondo che si conuiene all'età, et alle regioni, & consuetudini, perche dissolue i großi humori, & mondifica le uie delle uene, & la putredine, chiarifica il sangue a uecchi, & a chi alla loro età s'auicina per lo ragunamento della superfluità ne lor corpi. E cotal uino ottimo, masßimamente se sarà uicino alla purità, perche conforta il lor calore, & dissolue l'abondanza de crudi humori. Conuiensi anco a quelli a quali großi humori, & crudi saranno ragunati per la diuersità del uino, perch'è sottile, acquoso, o terrestre, grosso, o mezzano. Ma il uin sottile acquoso sempre si troua con bianchezza, & chiarezza onde si smaltisce ageuolmente nello stomaco, & perfora le uene, et prouoca l'orina, & però è utile a quelli che hanno la febre. Percioche non scalda fortemente, & non percuote la mente & nõ fa niuno nocumento al celebro, o a nerui. Et mischiato non sarà migliore, & maßimamente a sottigliar la sete. Il uino terrestre, & grosso è contrario al sottile acquoso, onde graua lo stomaco perche è duro a far la digestione, è malageuole a passar per le uene; non prouoca l'orina, & tardi sale al capo per la sua grauezza, & grossezza. Et però non inebria così facilmente. Alcuno uino è odorifero tanto che tosto perfora il sentimẽto nella pellicola del cerebro per la sua leggerezza. Alcuno è di nessuno odore p la grossezza, & grauità sua, & alcuno è d'odore horribile. Il uino odorifero significa che'l suo licore è temperato, & sottile mondato d'ogni bruttura et il tutto digesto, onde

genera chiaro sangue lodeuole & mondo. E cōfortatiuo del cuore, letifica l'anima caccia la tristitia, & angoscia, perche cotal uino è a ogni età, & cōplessione conueniente, se si prende secondo che si conuiene, & che la natura sostiene. Et però muta il uitio dell'anima in uirtù, et riuolgelo da impietà a pietà, dall'auaritia a larghezza, dalla superbia in humiltà, dalla pigrezza in sollecitudine, da paura in ardire, dalla sconoscentia in facondia, & in astutia, et ingegno. Ma questo si fa se temperatamente si come si conuiene si bea. Ma se si bee infino alla ebrietà si genera a sopradetti in contrario, perche la ebriezza spegne il lume della ragioneuole anima, onde il capo resta si come la naue in mare senza gouernatore, et si come la militia senza rettore. Il uino di nessuno odore dimostra grossezza, & grauità, & indigestibilità, & però non è di lodeuol nutrimēto. Il uino graue, & di horribile odore è pessimo, perche nuoce al cerebro, & percuote la mente & fa lesione a nerui, & alle pellicole del celebro, & genera pessimo sangue & massimamente se è pontico. Il cielo & piu tosto di mezzana qualità dee esser caldo che freddo & secco piu che nebbioso, o acquoso. Ma innanzi a tutte le cose la uite teme le tempeste, & il uento, ma l'aquilone le fa secondare, & Ostro le fa nobili. Et però è nell'arbitrio nostro di hauer piu uino migliore. Si dee anco auertir al sito delle uigne, perche i campi rimossi da monti, & le ualli non acquose danno piu largamēte uino, ma i colli e' campi che son loro prossimani, & che hanno loro natura fanno uino piu nobile. Et però è da saper che ne luoghi freddi & ne monti si deon por le uigne dal meriggio, & ne luoghi dalle parti di Leuante, & anco se necessario fia da Ponente, acciochè per questa industria la qualità ch'auanza si temperi. I luoghi spesse uolte mutano la natura delle uiti, & però le loro generationi conuenientemente s'accōcino. Poni adunque in piano luogo la uite laqual sostiene la nebbia, et la brina, & ne colli quella che dura alla secchezza, & a uenti. Nel grasso campo quelle che son sottili, o infermiccie, & le feconde nel magro, le abondeuoli nel freddo & nebbioso, quelle che peruengono il uerno con tosta maturità, o quelle che tra le caligini piu sicuramente fioriscono, nel uentoso. Nel caldo quelle del granello piu tenero & humido, nel secco quelle che non posson sostener le pioue.

Qual terra sia atta per porui le vigne, & che si dee prima sapere che qualità di vino produrrà quella terra nellaqual si vuol piantare.

IL terreno che si conuiene alle uiti debbe esser negro, non spesso, & anco di moderata profondità, & che habbia acqua dolce, perche questo terreno, nō mandando molto sotto l'acqua che pioue, non nuoce, ne ritien sopra di se nella superficie l'acqua piouuta, pche l'acqua ritenuta disopra infracida et marcisce le piante. Bisogna adunque considerar la terra dal profondo, perche spesse uolte la terra che disopra è negra, disotto trouaremo essere argillosa, & anco per il contrario. Ancora è terra ottima quella che è irrigata, et adacquata da i fiumi, & però è lo-

dato lo Egitto. Et per dire in breuità, ogni terra negra, non molto densa, ne glutinosa, è humida & molto atta alle uiti.

Che cosa sia la vite, & della virtù sua, & delle diuersità loro.

PENSO *che sia di molta necessità, che quello che pianta la uigna per ricogliere il uino, sappi qual sera il uino che raccorrà, auanti che pianti la uite, ilche saprà dalla terra nella quale si debba piantare, facendone questa esperientia. Farai in quella terra una fossa sotto due piedi, & di quella terra cauata pigliane una zolla, & mettila trita in un uaso di acqua piouana, & maneggiala molto bene, si che si risolui, & l'acqua sia tutta turbata & turbida, & dapoi lasciala fermar nel fondo, ilche conoscerai uedendo il uetro chiaro & l'acqua piu non turbida, & dopo che la terra tutta sederà nel fondo, tu piglia di quella acqua et gustala, & qual sera il suo sapore, tal sera il uino che produrrà. Se adunque ritrouarai che habbia odor graue & non suaue, o il sapore amaro, o salato, o bituminoso, o altramente non buono, fa che tu non pianti uiti in quella terra. Ma se harà odor giocondo & suaue, & sapor dolce & diletteuole, & in ogni modo trouarai la terra esser buona, allhora confidentemente pianta. La uite appresso noi è assai conosciuta, ma nel le freddissime regioni nelle quali non puo uiuere nõ è conosciuta, & però dico che n'è alcuna humil cioè bassa a modo d'arbuscello molto torta, & scabrosa cioè forata, & che ha i pori altissimi, & gran midolla lata, & intrisa, laqual senza potagione, & senza pali, & senza consiglio d'alberi lungamente non puo uiuere, & conuencuolmente durare. Il suo frutto è l'uua, del sugo della quale si fa uino, licore preciosissimo. Le foglie della uite sono molto medicinali, perche mondano le ferite & sanano cotti in acqua, il calore febrile refrigerano, et il dolor del celebro ma rauigliosamente cessano, aiutano le pregnanti, prouocano il sonno, & il celabro confortano, & la gomma sua beuuta spezza la pietra come dice Dioscoride, rẽde la uista acuta, la cispita de gliocchi toglie, soccorre a morsi uelenosi, & stringe il uentre, la cenere sua uale alle predette cose con sugo di ruta, & olio mischiato. Plinio dice che le foglie della uite leuano i uitij del capo, cessano l'enfiagioni, & con farina d'orzo curano l'artetica, il flusso con sangue molto aiutano se il loro sugo si bea da gl'infermi, la cenere delle uiti purga incontanente la fistola & cura il dolore de nerui, & mitiga le schiacciature loro, sana le punture de gli scorpioni, & le morsure de cani con olio, & la cenere della corteccia ristora per se i peli perduti, & moltiplica. Le generation delle uiti sono diuerse secõdo diuerse, et uarie cõsuetudini di regioni, perciochè alcune sono che si fanno con consiglio di pali, et di pertiche, & queste in duo modi. L'uno è che a ciascun palo sia una uite, & cosi si fa nelle piu parti di Lombardia o di Romagna, & in questo modo si piantano nella sottil terra tre piedi distanti l'una da l'altra per ciascun uerso, et nella grassa quattro, & nella mezzana tre piedi & mezzo. L'altro è che si stenda una uite so-*

pra molti pali,& pertiche,& cosi sono nelle piu parti della Marca d'Ancona,& queste in questo modo si piantono secondo la considerata grassezza,ouero sottilità delle terre,in modo che tutto lo spatio si possa conueneuolmente coprire, & queste cultiuano ben con marre se nõ fiano alte molto,& spartite. Alcune altre si fanno come arbuscelli al modo prouenzale lequali posson stare senza consiglio di pali. Et queste si fanno per certi tagli tanto tra loro rimosse che si possono arare, & di diuersi semi seminare,o da ogni parte si strette che arare non si possono, & in questo modo siano distanti tre piedi,& meno & piu secondo che sia il suolo, o il letto sottile o grasso in che si piantono. Et alcune fanno i lor tagli con pali & pertiche,ouero in forma di pergoletti piccoli, che dalla parte dello stipite son basse, & dalla opposita sono eleuate,& questo è il modo di Modona, & di molti altri luoghi,& maßimamente si osserua in spatij d'horti. Alcune uigne si fanno con arbuscelli a questo formati per i campi piu o meno rimosse secondo che piu, o meno desidera del uino,il padre della famiglia. Ma si prende un mezzano modo di distantia di sedici,o uenti piedi, & questo modo s'osserua maßimamente appresso Melano,& in quelle parti. Et alcune si piantano nelle ripe de fossati quãdo si fanno,o per campi appresso grandi arbori,accioche quelli che sono ne campi,o nelle ripe, si cuoprino,& fruttifichino. Et in questi modi s'osserua in molti parti d'Italia che le uigne che in ordine si pongono alcune si mettono a pali,& pertiche. Ad alcune altre pali o frasconi solamente in luogo di pali, & sermenti in quattro parti,ouero in due solamente per lungo,si come pertiche insieme tra loro si stendono, & legano. Et questo modo appresso Cremona, & Pistoia specialmente s'osserua. Et alcune si lasciano senza aiuto giacere, & questo ne monti molto asciutti doue l'uue non si corrompono giacendo in terra, ma da molto feruore di Sole si conseruano. La diuersità delle generation delle uiti son molte,perche alcune sono fruttifere,alcune mezzanamente,alcune poco o niente,& alcune molto temono la nebbia & la brina,alcune poco,& alcune temono il secco,& uenti,alcune queste cose ageuolmente soffrono, alcune sono,il cui frutto tosto si matura, & alcune che tardi,& alcune che perdono il frutto suo nel fiore,& alcune che non si perde, ma si difende,& alcune che ageuolmente da uenti si rompono,& alcune che fortißime sono,accioche da quelli ageuolmente si difendino, & alcune temono le pioue, alcune il molto secco,& alcune sono che hanno speßi nodi,& alcune hãno le gemme p lunghi internodi distanti,& alcune sono che fanno i palmi lunghi,& großi, & alcune li fanno piccoli,& alcune fanno gran midolle,& alcune piccole, & alcune fanno le loro foglie molto intercise,& alcune poco,& alcune le fanno continue & ritonde,& alcune fanno l'uue bianche,& alcune rosse,& alcune nere,& alcune fanno molti acini et piccoli,et alcune pochi et grãdi,et alcune fanno le granella callose,& alcune le fanno morbide,et alcune le fanno cõ dura corteccia, & alcune sottile,& tenera,et alcune fanno le granella molto belle e lucide,et alcune scure,et alcune le fanno dolci,& alcune le fanno agre,et alcune fanno uini da serbare,& alcune che tosto si corrompono,lequali tutte diuersità l'huomo che è aueduto,

duto, & esperto, le puo ageuolmente conoscere. Le maniere delle uiti son molte appellate di diuersi nomi in diuerse prouincie. Ma percioche di quelle alcune sono migliori, & alcune men buone, scriuerò prima le migliori, & di loro le buone con ditioni, & porro i lor nomi, & poi breuemente dirò dell'altre men buone, accioche hauuta la conoscentia di ciascuna, sappiano quelli che uoglion piantare, ouero innestar le uigne elegger le migliori, ma io non uorrei ch'alcun pensaßi, che io fusse entrato in questa impresa per descriuer in questo luogo tutte le differenze et le specie & i generi delle uiti, dicendosi, che tante son le uiti quanti sono i terreni. Tutte le regioni (dice Colum.) & le particolar parti delle regioni hanno proprij generi di uiti, lequali sono appellate secondo la lor consuetudine. Alcuni sterpi mutarono il uocabolo insieme col luogo, alcun'altri mutando il luogo mutaron la lor qualità, la onde che cosa piu difficile che raccontar le diuerse differenze che sono in tutti i luoghi & i nomi presi da i luoghi? Appo Vergilio si truouano le Thasie, Mareotice, Psithie, & altre senza numero. Sono infiniti altri nomi appresso Plinio & Columel. lequali uolendo raccontar tutte si farebbe un uolume da per se grande. Onde noi quantunque non ricusiamo di non narrar alcune differenze et diuersità di uiti, nondimeno, noi uogliamo narrar solamente di quelle che son piu utili, & necessarie, & commode ad esser intese da nostri, & che si confanno cō gli auttori piu facili, & al costume de gli antichi. Cominciaremo adunque da la uite arbustiua.

Le uiti arbustiue o uigne, son quelle che montano gli arbori, o che con loro s'abbracciano, come son quasi tutte quelle d'Italia, i Greci l'appellano denontitidis. Colum. dice che bisogna legar e potar con diligenza la uite arbustiua, onde gli antichi diceuano arbustar le uiti, quando che i contadini l'accostauano a gli arbori, e l'applicauano, accioche elle ne salissero, di qui Colum. chiama il uino arbustiuo che è generato nell'arbusto. E gli antichi scrittori delle cose rustice, l'appellauano con uocabolo peculiare, gli arbori maritati alle uiti, o la parte della terra, nella quale fussero piu alberi applicati alle uiti, ilche hoggi non s'usa.

Le uiti surrette son quelle che secondo il costume de gli arbori (dice Colum.) consistono in lor medesime, ne hanno bisogno di appoggio di arbori, o di pali, o di altro. Esse escan di tronco duro & grosso, & i cauli auanzano un cubito sopra terra, i quali talhor si abbraccian tra loro, ne si lasciano andar in terra. E queste non mai, se non uecchie, s'appoggiano a pali, o si mettono in terra. Quand'eßi le pongano lasciano tra i mallcoli l'interuallo d'un piede, si come noi uediano hoggi usare a salici amerini, e uiminali, e cosi auiene che subito poste s'affoltano, ne hanno piu bisogno d'altro aiuto. Ne desideran molta spesa per molti anni di pedali, di fosse, di stercorationi, si come s'usa appresso noi ilqual costume Dio uolesse che nō fusse stato introdotto da i contadini negligenti & ignoranti, o che i cittadini hauessero lasciata la cura delle uiti. Perche a questo modo tutto quello che prima si curaua con tanta diligenza, hoggi è diuenuto deterior, & di peggior condittione.

Le uiti opposite a queste son appellate uiti strate, o constratte da gli scrittori antichi dell'agricoltura, quelle che nate dallo sterpo subito quasi protette, serpeggiano per terra, dice Columel. che non posson apprender cosa alcuna co suoi cauliculi, ne abbracciarsi intorno legate ad essi pedali. Hāno le caulicule oltra modo grosse. Se per auentura uuol piu tosto qualch'uno, ilche posso rettamente credere, che quelle uiti sian appellate constratte, lequali come son da lo sterpo nate, tagliati molti cauliculi, & lasciato un sol palmite che faccia frutto, si stendono in terra, & si lascia che serpeggino per lo lungo, ne desiderano altro cultiuamēto. Queste uiti producon frutti giocondissimi, & a posta si coltiuano. la forma di cotal cultiuatura è scritta da Columella, & in quel medesimo luogo le chiama uiti prostrate, cubanti & iacenti.

La uite o la uigna iugata è detta a similitudine del giogo militare, ilquale si faceua mettendo due asti in piedi, & una di sopra per trauerso. La uigna iugata, dice Columella è cosi fatta che ella si può arare, & per quello se ne acquista maggior fertilità, conciosia che spesso e con minore spesa si cultiua, riceue piu d'aria, e produce il frutto piu alto, & si concuoce dal caldo equalmente, ma il suo culto è difficile. E cosi le uiti iugate dopo le arbustiue, eran le piu sublimi di tutte l'altre; & faceuano il giogo su una certa sommità, & si deue senza controuersia connumerarle tra le uiti podate. Le specie della iugatione, dice Varro, son due; una diretta si come nel campo Canusino, perche ella era con un semplice giogo, ilqual giogo era appellato Cantherio, onde le uiti hauean nome di cantheriate. Il lor uino è migliore, quando elle non si adombran tra loro, dice Columella, anzi son dal sol assiduo cotte, & sentono piu l'aure, & son facili alla pampinatione. L'altra specie di iugatione è detta compluuiata da i compluuij delle corti delle case. S'appellano i compluuij de gioghi quelli che dall'una & dall'altra parte, & dināti & di dietro stanno distesi, si come uediamo ne gli edificij, accioche possin da ogni banda riceuer l'acqua. La onde doue due materie si mettono per una parte del giogo interuenga una mezza pertica, & le palme dirette correnti per i compluuij de gioghi, & quasi merse riguardino in terra con le cime.

Le uigne non iugate & sostentate con ridici & humili, e che (come dice Varro) producan il uino acratoforo, sono di due specie. Vna (dice il medesimo auttore) nella quale la terra presta il letto all'uua, si come è in molti luoghi in Asia. L'altra, quando dalla terra si rimoue solamente quella uite, & si riuolta in su, che dimostra di producer uua. Sotto laqual doue nasce l'uua, si sottomettono alcune forcelle di due piedi, accioche la uendemmia non perisca, & fatta la uendemmia che l'uue imparino pender nella palma, o nella forca, o nel uincolo che gli antichi appellauan il Cesto. E come il padre ha fatto la uendemmia, riduce le forcelle sotto il coperto, accioche senza spesa & fatica, l'anno seguente possa usar il medesimo. Questo dice Varrone. Ne piu rettamente secondo il mio parere si harebbe potuto descriuer la forma delle nostre uigne, che si sostengono su le forcelle, si come egli racconta, lequali forcelle o pali si ripongono fatta la uendemmia, accioche

non si marcischino per le pioggie del uerno, o che gli ammontano, & li lascian ne i campi, accioche un'altro anno si possino adoperare. Questa usanza, dice egli, è appo i Reatini, & hoggi l'usano i Romani, & i Napolitani. Queste uiti son da Latini dette pedate, & delle quali diremo poi le diuerse specie, & i Greci dicano caracate, onde è nato il prouerbio che il palo ha preso la uite.

La uite tripedanea appo gli antichi prese il nome dalla specie, & dalla giocondità della misura, conciosia che ella era lasciata crescere per fino all'altezza di tre piedi, o che ella era cosi ordinata che trà ogni uite ella hauea d'interuallo tre piedi Colum. fa mention di questa uite.

La uite Tricenaria (quando io non so che affinità hanno tra loro i nomi) è detta, perche ogni giogo di loro faceua. 30. anfore di uino, come dice Varro.

La uite unciaria detta dalla giocondità della specie, conciosia che elle eran ordinate, che tra ciascuna uite ui era d'interuallo una oncia di un iugero.

Le uiti stefanite, cioè coronarie, hebbero il nome dalla loro specie, conciosia che legate in giù, & in corone le lor materie a riguardanti si mostrano assai uaghe, come dice Columella ne ho uedute molt'a questo modo, ilche penso che si facci piu tosto, per dar gratia alla cosa, che perche s'arrechi alla cultura utile alcuno. Appresso gli Aureliani le uiti giugate o cantheriate con un semplice giogo si lasciano scorrere a lor modo, accioche errando lungamente non diuenghin piu debili, & uaglino meno nel frutto, che nella materia. Lasciano che elle si riuolgino per ciascun cantherio o alla sommità secondo il cantherio, & procedendo in giro, serpeggiano in lungo. Potrai dir ragioneuolmente quelle uiti stefanite, & coronarie, quando si faran non solamente per ornamento, ma anco per utilità Perche intorno a quelle corone si ueggano molti occhiarelli, & tutti fruttuari, lequai corone non essendo, la uite a patto nessuno nõ si uoltarebbe in giro, farebbe i rami piu possenti, & la materia piu robusta, e renderebbe ogni anno minor frutto.

Le uiti insane son quelle che conducono il frutto per fino al fiore, dice il Barbaro, Plinio l'appella Trifere, perche di queste alcune uue maturiscono, alcune gonfiano, alcune fioriscono. Varrone scriue di hauer ueduto a Smirna una uite Trifera.

Le uiti gemelle son dette quelle che producan le uue gemelle Columel. Due altre gemine le quali son dette gemelle producendo l'uue doppie, Plinio. L'uue gemine hebbero sempre il nome di gemelle, il sapor loro è aspro, ma la forza è potente.

Le uiti uenicule, o uenecule son dette da Plinio, o uenuncule da Colum. quelle che fanno il uerno uue durabili, le quali messe ne uasi (Onde Horatio uue ollare) le serbauan nel tempo del uerno, per uenderle, & di qui forse è proceduto il lor nome. Questa uua è da Vinitiani appellata marzemina, & gli antichi le diceuano sircula, e Stacula e Numisiana secondo la consuetudine delle regioni. Plinio nel lib. 14. cap. 2. dice, La uenicula è tra le fioritiss. & atta a uasi. I Campani la uoglian piu tosto appellar sircula, alcuni altri stacula. I Terracini numisiana, non hauendo

alcuna forza propria,ma perche ella tutta si stende per terra. Columel.la chiama sircola e sticola,onde io non so che tenere in tanta corrottion di uoci.

La uite escaria,laquale p lo piu si metteua nelle pergole(onde è detta pergolana)o ne gioghi,o ne tetti di uilla,accioche fusse buona solamente p mangiare & fusse uenduta per quello effetto anzi che si facessero le uendemie. Columella dice. Non importa ordinar il uignale all'escaria se non quando il campo è sotto la città,accioche rade uolte si possa uendere il frutto incommodo a mercatanti. Plinio l'appella cibaria,del cui genere è la horconia familiare a terreni di Campania.

La uite spionia,laqual Plinio dice d'alcuni esser detta spinea,era abbondantissi oltra l'altre, & per uino & per grandezza di uua, nondimeno assai piu per grandezza di uua. Plinio nel lib.14.cap.2. La spionia comporta il caldo,laquale alcuni appellano spinea,ingrassa alla pioggia & all'autunno,si nutrisce per le nebbie,& per questo è peculiare a terreni di Rauenna,di cui Columella disse. Dapsile spionia, cioè abbondante & fertile di sugo, questo dapsis significa dalle dape cioè uiuande. La spionia dice,di mosto dapsile,è fertile piu per grandezza dell'uua che per numero. Onde il gusto spionico,cioè quello che è dell'uua spionia, che gli Italiani dicono brusco & garbo.

La uite Biturica,ha hauuto il nome della gente. Gli antichi haueuan in honore le uiti Gallice, forse perche a quei tempi elle eran meglio cultiuate & con diligenza attese,onde le Bituríce son ottime appo Columella & Plinio. Si come l'allobrogice appo i Galli allobrogi,che hoggi son quei del Delfinato, eran lodatissimi per forti. La uite allobrogica,dice Plinio,gode del luogo freddo maturandosi nel gelo,è di color negra. Hora a pena che il nome si truoui,ma per auentura si attende con men diligenza al lor culto,sia,o perche i cõtadini hanno per le guerre perduto il modo di gouernarle,o pur perche il terreno sia corrotto e guasto dalla nuoua foggia del culto di hoggi dì.

La uite Rhetica da gli antichi celebrata,la quale hoggi è da tutti honorata, è cosi detta dalla Germania di sopra,o da popoli Rhetij,o dalla uicinità del Rheno fiume de Germani. La uite Rhetica dice Plinio nasce ne luoghi temperati.

Le uiti Grecule son quelle che cresceuano in Grecia,come erano(come dice Columella)le Psithie & le Sofortie,lequali erano al gusto assai probabili. Appo i Greci il terreno è hoggi generatiuo e buono,& specialmente in alcune regioni,onde hora a Roma è celebrato il uin Greco,& quello che a Venetia è detto uolgarmente Maluagia Plinio scriue della uite grecula cosi. La uite grecula per bontà non è inferiore all'Aminea d'acino tenero,e d'uua cosi piccola,che non puo produrre se non in grassissimo suolo.

Le uiti Thasie grecule,cioè nascenti in Grecia,cosi detta da Thaso Isola ch'è nel mar Egeo,delle quai uiti è fatta mentione da Columella nel lib.13.cap.23. & Vergilio. Son le uiti Thasie & le Mareotidi bianche.

Le uiti Mareotidi e Grecule dette da Mareotide parte di Albania,nellaquale nasceua appo gli antichi ottimo uino. Columella dice di quelle nel lib.3.cap.2.

La uite basilisica prese il nome dalla notabile & larga copia di uino che ella rendeua, & fortiss. al caldo et a gli austri oltra ogn'altra, si che quasi si puo dir Regia. Plinio dice che quei da Durazzo celebrano la basilica, in Spagna la chiamano cocolobin. Colum. dice esser chiamata Coluben, una piu graue, tollera i caldi & gli ostri, nimica al capo, larga di copia, Colu appellò questa sorte di uite Basilica.

La uite Aminea tra l'altre generosa, ma appo gl'antichi bianca, è detta dalla regione Aminea, i popoli Aminei furono doue hora è Falerno Virgilio. Son le uiti Aminee di fortiss. uino. Il principato dice Plinio si dà alle Aminee, per la fermezza & per la durabilità, di cinque sorti se ne truouano, di questa la Germana è minore, fiorisce meglio, & tollera le pioggie & le tempeste. Non maggiore, ma è men noccuole nell'arbore che nel giogo. Alcuni pensano che si dica Aminea uua, quasi che elle siano senza minio cioè rossore, ma rendino il uin bianco

Le uiti Eugenie o uue dette generose quasi nobili, & tra l'altre notabili, per che in Greco Eugenia uuol dir nobilità, & perciò son dette Eugenie o Euganee, perche rendon uino generoso; si come i popoli Euganei son detti dalla prestantia del genere loro. Vedrai Colum. di cosi fatte uiti nel cap. 7. de gl'arbori. Plinio dice. I colli Tauromitani mandaron con la generosità la uite Eugenia a campi Albani, perche subito traslatata, subito si muta. Perche in alcune cose è tanto l'amor de luoghi, che essi ui lasciano tutta la sua gloria, ne passan tutte. Il medesimo auttore dice che Eugenia nasce ne luoghi feruidi.

La uua Argite è connumerata tra le minori, conciosia che ella non è atta come dice Colum. a gl'arbori, ma piu amica al giogo, atta a tauolati piu humili, si allegra della mediocrità della terra, perche nella grassa ella sta troppo morbida, ma nella magra fa frutto. E detta dal candore, che i Greci dicono Argos, o da Argo città di Grecia fertilissima di uini generosi, in modo che hoggi si portano a Roma i uini potentiss. tolti da colli uicini a quella città. Virg. L'argite minore, con laquale nessuna contenderà di abbondanza ne di durabilità per molti anni.

La uite uehemēte è frondēte di molta materia è detta da Colu. quella che cresce in terra densa & è robusta e potente, tanto nel uino quanto nella materia.

La uite feconda è detta copiosa & renditrice di assai frutto, si come infeconda quella che rende poco frutto, & che non rende equal beneficio alla coltura.

La uite lussuriosa, quella che troppo abbonda & morbeggia & quasi insaluatichisce, o nel frutto, o nelle foglie, o nelle frondi. Dice Colum. L'uso ci insegnò che noi formassimo i crescimenti de malleoli de primi anni, & che non patissimo che la uite per le molto abbondanti frondi insaluatichisse. Il medesimo nel lib. 4. cap. 21. La uite lussuriosa se non s'affrena col frutto, mal produce il frutto, & se ne ua in fronde & in legno, cioè s'ella non si libera dall'abbondanza de gli occhi fruttuarij perderà il fiore malamente, ne mostrerà il frutto, & inoltre tutta se ne andrà in legname & in fronde. Si come il medesimo auttore disse delle palme è delle biade lussuriose, cioè di troppo frutto, o di troppa abbondanza. Virgilio. Pasce la lussuria delle biade nella tenera herba.

Le uiti Eugenie

La uite deflorescente è quando gia passa in far frutto, & si spoglia del frutto, si come si puo dir florescente quando ella si ueste del fiore & se ne ua in fiore. Plinio dice ch'è pessima cosa quando la pioggia percuote la uite deflorescente & l'oliua, perche insieme perdono il frutto. Et disse bellamente defluere cioè perdere il frutto. Onde possiamo dire, che il frutto defluisse dalle uigne quando spogliato del fiore per mala tempesta dell'aria, & per le molte pioggie, non produce poi frutto alcuno.

La uite ordinaria è quella che è seminata con pari ordini o di 5. onc. o di 10. Agguagliato (dice Colum.) & poi pastinato il malleolo si dee interserir nelle uiti ordinarie, & sarà assai a bastanza nel mezzo spatio che è uacuo per le uiti, appella nel medesimo luogo i semi ordinarij nel lib. 3. cap. 16. che son in ordine seminati con equali interualli, & gl'ordini delle uiti quasi in mezzo tra gli spatij, sono appellati interordini. Assai habbiamo detto delle cinque oncie et del costume del formarle in cinque oncie & ne gli arbori, & nel seminario.

La uite nouella, è la uite che è posta di nuouo, & non è di molti anni, ma è ancor tenera. Vir. Tagliar con mala falce le uiti nouelle. Cato disse uiti nouelle nel cap. 33. Le uigne nouelle, dice, allegate spesse acciochè i cauli seminati non si fracassino. Colum. Lascia che la uigna nouella metta fuori tutte le gemme. Da queste uigne è detto nouelleto, quel luogo doue le uiti son nouellamente piantate, quasi seminario di nuoue uiti. Paolo Giurij. Quasi, dice, se il nouelletto sarà nel fondo seminato.

La uite ueterana, che è di molti anni & gia diuenuta dura. S'elle sono (dice Colum.) uigne ueterane, inseriamo ciascuno horto di ciascun genere di surculi separati. Et così tu uedi a che modo si piantano le uigne ne gli horti. Il medesimo auttore dice che si suol potar la uite ueterana e ridurre a fermissimo legno. La chiama anco uigna uecchia. Non uoler tagliar, dice la uigna uecchia s'ella harà le radici in sommo.

La uigna ualente & gia ferma, è quella che non è piu nuoua & non si puo anco dir uecchia. Colum il iugero della uite ualente & ferma, si pota & si lega in quattro opere.

Le uigne capitate s'appellan a quel modo della ragion dalla cultura, perche crescan nel capo, & riceuan la potenza della grossezza nella sterpe. Alcuni (dice Colum.) approuano la uite capitata & alcun'altri la bracchiata.

Chiama le uiti bracchiate quelle che son composte in molti bracci, acciochè nel la parte disopra nella qual si taglia la uite nouella si conuegna conseruando diuider cioche resterà intorno alla tagliatura è in quattro braccia di un piede di misura, in modo che ogni braccio guardi a una parte del cielo.

Le uiti precoque hanno il nome della prestezza del produrre il frutto, p laqual cosa esse uue son dette precoce, & i frutti precoci, & i pomi preci. Le uiti precoci (dice Colum.) son quelle che maturano i frutti innanzi al uerno. Habbiam (dice) trouato che una uite precoce innanzi a questi campi nō conosciuti è appel-

lata dracontio da Greci, laquale per giocondità & per fecondità è simil all'arcela ce, alla Basilica & alla Biturica.

L**E** *medesime uiti son dette da Plinio Precie, quasi premature d'uue, dice Le sorti della precia si coltiuano per la grandezza dell'acino, a quali abbonda assai materia, l'uua è utilissima nelle pentole, simile di foglio all'apio Virgilio lodò l'uue precie & purpuree.*

L**E** *uiti beluole che anco son dette uarie (dice Colum.) dal colore heluo, il quale è tra il mezzo del rosso & del bianco, & non eran ne purpuree ne negre, & nel color de gl'acini biancheggiauano rosseggiando. Son le uite heluole, quelle che alcuni appellan uarie ne purpuree ne negre cosi dette dal colore heluo, le medesime eran dette heluole, notabili tra le purpuree & le negre dice Plinio, & per questo alcuni le dissero uariane, & le heluole, eran dette uarie & uariane.*

L**E** *uiti uernacule son quelle che son peculiari a ciascheduna prouincia. E fino a qui (dice Plinio) si da la nobilità in Italia alle peculiari & uernacule, l'altre uenner da Chio & da Taso.*

L**A** *uite inerticula è cosi detta perche ella è pigra, perche il uino beuuto non induce ebbrezza. Onde ueramente (dice Plinio) si potrebbe dir sobria, conciosia che i Greci la dicano ametistos cioè contraria alla ebrietà o resistente, si come quella pietra che noi corrottamente chiamiamo amathisto. colum. L'inerticula negra, laquale alcuni appellan tra i Greci amathiston, puo esser quasi nella seconda Tribu, conciosia che ella fa buon uino che non fa male, ond'ella ha tratto il nome, Plinio appellò interticula quel che piu giustamente si harebbe potuto dire sobria. il uino inuecchiato è commendabile, ma di forze non noceuoli, conciosia che egli non gonfia.*

L**A** *uite Heluenaca erra appo gl'antichi hauuta in pregio per la fertilità, la cui cultura ripugnaua molto al terren d'Italia (dice Celso) n'è piu amica che al terren magro. Le sorti di quella son tre, due maggiori una delle quali (dice Columella) è da Galli appellata emarcum & Plinio arca, non è molto feconda, ma da un ben molto saporito. L'altra è chiamata auara & lunga, ha il uino sordido, ne di tanta copia quanto è il numero dell'uue, & quanto ella a principio promette. La minore è la miglior di tutte si conosce facilmente per la foglia, perche ella è rotondissima è cincinnata, & è per questo lodabile che ella comporta la secchezza & sostien il freddo.*

L**E** *uue fecinie, (come dice Colu.) che fanno feccia assai piu ch'ogn'altra uite, nondimeno ricompensan questo incommodo con la moltitudine delle uue, lequali fanno bene nel giogo, ma meglio su l'arbore.*

L**E** *uiti Apiane (dice Plinio) hanno il cognome dalle api, come quelle che son auide di cosi fatta uua. Ne son tre sorti d'uue lanate (cioè che surgano lanate) ma son differenti, perche una tosto si maturisce, l'altra per la uecchiezza riceue il caruolo, la terza poi è nuda di foglie, & quella (dice Colu.) è piu generosa dell'altre, nondimeno tutte producano, & sono atte, & al giogo & a gli arbori,*

Le uiti Nomentane, per nobilità seguitano le uiti Aminee, & le aggiungano di abbondanza, conciosia che elle s'empiono, & difendano il sugo ottimamente. Le nomentane dice Plinio, son uicine alle Aminee, di materia rosseggiante, onde per questo alcuni appellarou l'uue rupelle. Queste abbondan troppo di uino, & troppo di acini, & di feccia. Son cosi dette da Nomento luogo in Latio, che non era molto lontano da Roma.

Le uiti Mumisiane quasi Numidiane da Numidia, alcuni dicono Nursiane, da Nursia antica città di Vmbria, produceuano uue atte per i uasi, dice Colum. si come le Venucule. I Tarracini (dice Plinio) celebran la uite Numisiana, laquale non ha nessuna potenza da per se, ma tutta si da al suolo.

La uite Murgentina detta da un luogo di Sicilia nella quale, dice Plinio, ella ual molto, & laquale egli afferma esser d'alcuni appellata Pompeiana, & in Latio esser molto abbondante di uino.

La uite Albuela è piu utile nel colle, che nel campo, & nell'arbore che nel giogo, & piu nella sommità, che da pie, spessa di uua & di rami.

La uite Visula, era fertile, dice Plinio, con gli arbori da basso, & piu amica del giogo che de gli arbori, & si diletta della mediocrità della terra, perche nel terren grasso ella è troppo morbida, in magro uien uota, & è sottile.

La uite conseminea, perche era solamente d'una specie, & d'uno sterpo, cioè mostraua i malleoli & i surculi, accioche producesse o uino Apiano semplicemente, o fecinio, o uin mescolato di Apiano & di fecinio. Colum. Quella separation de generi ha somma commodità, conciosia che il uignaruolo rende la sua potatione facile, quando & sa di che nota sia lo horto che egli pota (intende horto pieno di uiti) E questo è difficile ad osseruarsi nelle uiti conseminee, perche la maggior parte della potatione, si amministra in quel tempo, nel quale la uite non ha foglia notabile, & importa molto che il uignaruolo sommetta piu o meno di materia seconda la natura di ciascheduno sterpo, & l'inciti con lunghi flagelli, o che egli cõ stretta potatione sforzi la uite.

La uite caluata detta da Catone, s'io non fallo, quella ch'era rara, & ordinata con interualli piu rari, ne cosi frequente come l'altre. O ueramente la uite caluata, che faceua i pampini i flagelli, & i sermenti men carichi di foglie che tutte l'altre, perche si come nel caluitio mancan i capelli, cosi in queste uiti mancan le frondi, Catone dice. Se la uigna sarà di uite caluata interporrai i solchi, & quiui pianterai la uiua radice, rimouerai l'ombra da solchi, & cauerai spesso. Le medesime parole son in Plinio. Habbiamo fino a qui trattato i uocaboli delle uigne, & delle uiti, hora uerremo p nostro ordine a dire cõ la nostra solita breuità, laqual noi pẽsiamo che debba piacer a tutti coloro che desiderano bramosamẽte d'intendere di qualche sorte d'uua, e specialmẽte di quelle che s'usano in Italia. Dico dũque in prima che gliè una maniera d'uue che si chiama schiaua che assai tarda a pulular. Et è una uua bianca che ha il granello quasi ritõdo, e fa mezzanamẽte grandi, e sĩ essi gl'acini, et la foglia mezzanamẽte intercisa, et in ciascuno sermento, anco nel uecchio

chio nati produce due ouer tre, ouer quattro talhora cinque acini, & tanta è la durezza del legno suo che i sarmenti non si piegano ageuolmente in giù per lo spe so dell'uue. Onde empie oltra modo i rami, & l'uua sua è molto uinosa, & lucida, & tosto si matura, il suo uino è molto sottile & chiaro, & conueneuolmente potē te, & da serbare, & desidera matura & mezzana terra e montuosa, & in quella fruttifica meglio che in alcuna altra se si poti strettamente, perche non puo nu trir lunghi palmiti con l'uue, & questo è uerso Brescia, & s'usano nelle parti mō tane di Mātoua. Et in specialità la tengo tra l'altre oltre a tutte in piu degnità. E' un'altra maniera che si chiama albana la qual tardißimamente pullula, & è uua bianca che ha poco legno, & fa assai grandi acini, & speßi & lunghi, & mezza namente fruttifica, & fa le foglie mezzanamente intercise, & i suoi sarmenti non si piegan per forza del peso in giù tanta è la durezza del suo legno, & le sue gra nella si coloran al Sole il piu delle uolte, e si compie molto tosto la sua maturità, et è assai dolce in sapore, ma la corteccia è aspra, & alquanto amara. Et però me glio è che'l uino di quella se ne priema che lasciarlo bollir ne tini lungamente co suoi fiocini. Il suo uino è molto potente & di nobil sapore, & mezzanamente sot tile, & se si faccia la sua uendemmia un poco per tempo si serba meglio il uin suo. Et questa maniera d'uue a Furlì, & in tutta Romagna è tenuto honoreuole doue strettißimamente si pota, perche resta con lunghi palmiti di poco ualore Et è una altra maniera d'uue la qual è di trebbiana & è bianca col granello ritondo picco lo, & ha molti acini, nella giouentù è sterile, & procedendo in tempo diuenta fe conda & fa nobil uino, & si serba assai, & questa maniera si commenda per tutta la Marca specialmente. Et n'è un'altra maniera che graga uiolata è detta che ha uno osso solamente nel suo granello, & è chiarißimo, il suo granello è alquanto lun go, & fa il uin molto chiaro, & potente, & dureuole, & di nobil sapore, & odo re. Questo è commendato appresso Cortona o in quelle parti. E' un'altra manie ra che da alcuni malisia, & da alcuni altri sarada è chiamata, la quale ha il granel lo bianco, & ritondo, & torbido, con sottil corteccia che pesa in marauiglioso mo do, & si difende in terra assai magra. Fa il uino di mezzana potentia, & bontà, & non molto sottile ne molto serbabile, & questo si tiene appresso Bologna speciale mente in honore. Et è un'altra maniera che garganea è detta, la quale è bianca, et ritonda, & mirabilmente dolce, chiara, & di color d'oro, è con grossa corteccia serbabile, oltre a tutte l'altre è molto abōdeuole, cioè la femina, perche la maschia niente uale, i cui granelli son lunghi, & di color molto d'oro, ma sterile al tutto, et il suo uino è molto sottile, & splendente, di piccola potenza, & assai serbatoio. Et questo è tenuto appresso Bologna, & Padoua in gran bontà. Et è un'altra manie ra che è Albimaza che è bianca, non lucente, ma piena di macchie, & marauiglio samente dolce, & è ritonda, & fa il uino dolcißimo, & in alcuni anni è fertile, & spesso sterile, & specialmente se si pota strettamente, ma assai è fertile se si lascia con lunghi palmiti, questa in alcune contrade è buona, & maßimamente al Borgo a Panicale. Et è un'altra maniera che si chiama Buranese che è uua bianca molto

dolce & bella fruttifica bene in arbori. Et enne una che è detta Astrigogna che non è diletteuole a mangiare, e in arbori per marauiglioso modo è fertile, & però è speciale nel luogo doue gli huomini entrano, & queste due maniere tra l'altre sono amate da Pistolesi. Parimente dell'uue nere & rosse ne sono di molte maniere, alcune son molto buone, & altre poco. Buone sono la grilla, & la zidiga, o mardegana che dir uogliamo che quasi sono uno istesso, acciochè essendo di poco nerezza ogni anno fruttando di lunghe granella, & di sottil corteccia fanno bello & gratioso, & assai dureuol uino, ma s'aprono per soperchia pioua. Queste in monti non metton bene, ma ne luoghi campestri, Sono nondimeno alquanto differēti pche la zidiga produce uino in minor quantità, ma piu nobile duce per i suoi piccoli grappoli & rari come che habbia molte, & piccole granella. Ma la grilla è di tutte queste la soprana, lequali abondeuolmente, & a Bologna, & in molti altri luoghi si trouano. Et oltre accio è una sorte d'uua nera che si nomina rosetta che a mangiare è poco grata, ma è marauigliosamente uinosa, & ama grassa & letaminata terra si come odia l'ombre per tempo Germina il suo uino e ottimo serbatoio, ne osa piu la del secondo di di stare in grappoli, laquale nella città d'Asti, & in molte altre è tenuta in sommo pregio. Sono anco altre maniere d'uue bianche, delle quali alcune anchor che appresso alcuni in grande honor s'habbino, appresso noi per diuerse ragioni, o per pochezza di frutto, o perche temono troppo il mollume si trouano men buone per isperienza, & queste son moscatelle lunatiche le quali ottime sono da mangiare, & in arbori, ma in uigne spesse, & appresso la terra non rispondono alla uolontà. La greca, & la uernaccia auega che appresso noi faccino buon uino, ne fanno molto poco. Le birbigoni, la corrina, & grapposa che fanno buon uino, & che alcuni anni son molto feconde, & che hanno grandi acini quasi ciascun anno di frutto si restituiscono in fiore non sofferendo in alcun modo il mollume. Et sono alcune altre maniere d'uue bianche assai buone si come Liuidella che fanno buono & serbeuol uino, & molte che appresso il Pisano specio samente si piantano. E la Verdiga di lunghi palmiti, & di poco frutto, & uerdeggia di uerdi grani & piccioli, & molte uue le quali, o altre men buone si trouano nel Bolognese in alcuni luoghi. Et è un'altra maniera di uite che è detta Paterniga che fa grossi, & spessi grappoli, & molte uue produce, E' uin grosso per lo uerno, & diletteuole, ma la state non dura, & questa p infinite uigne Bolognesi è tenuta buona. Sono altre maniere d'uue nere, che per uarie maniere, o conditioni men ree, s'approuano si come le pignuole che molto son amate appresso Milano sopra arbuscelli, ma presso a noi non ben fruttificano, & sono albatichi co quali si tingono altri uini che molto il mollume temono, & fanno uino aspro, & Varana & Dentina, & Porcina che tutto che sian di mirabil dolcezza, & buono uino faccino, son quasi sterili, & per tanto temono troppo il mollume, & la Valmuniga, & tuscche molto nere sono, & uua Vica, rossa come cinabro, dolce, & dureuole, ma di poco frutto, & alcune maniere d'uue saluatiche che labrusce si chiamano, delle quali alcune son bianche, alcune son nere, & fanno piccole granella, &

[margin, handwritten:] [illegible] della vua moscatella qllo che ne dice

sopra arbori, & si stanno sopra pruni uerdi per suo naturale, & non si potono, ma se si potassero, & per cultura si domesticassero i grappoli sarebbono maggiori, & i granelli mezzanamente grossi, & queste che nere sono tingono i uini, et chiarificano, ma intere, o con raspi stroppicciate si pongono ne uasi, & non uitiano il sapor del uino. Et quelle che son bianche chiarificano, & purificano i uini bianchi. Sono alcune maniere d'uue grosse & dure che si chiaman pergule ouero brumaste, delle quale alcune sono bianche, alcune son nere, alcune son rosse, alcune hanno i granelli ritondi, alcune lunghi molto & alcune mezzanamente, le quali non hanno nomi speciali. Et di quelle alcune si maturano tosto, & alcune tardi. di queste son da eleger quelle che piu piacciono a mangiare, perche per altro nõ si piantano, conciosia che di quelle non si fa uino, ma molto si conuengono a farne agresto quando sono acerbe.

Delle viti che s'appoggiano a gli alberi, come si possa far che elle sieno fertile, & come si gouerni la vite.

Le uiti delli arbori sono piu commode, perche fanno migliore, & piu durabile, & piu dolce uino. Et quelle che sono piantate delli interualli, si possano seminare il quarto anno. Ma nõ tutti gli arbori sono atti porui su uiti, ma solo quei che hanno una radice, come è la fioppa bianca, o quelle che hanno le radici contratte & ritirate, & la coma non molto profonda, acciochè del tutto non adombrino la uite. Et questi sono gli olmi, le fioppe negre, i frassini & li aceri, quali siano di altezza di trenta piedi, o di quaranta. La onde nella terra buona, si puo cõceder che tali arbori creschino in alto, come è predetto. Ma nella terra leggiera & sottile da otto piedi in su debban tagliare, acciochè tutta la forza & uigor della terra non uada nelli arbori. Ma i rami si distendino quanto sia possibile, all'oriente, & all'occidente. Et parimente si debbono scalzar i medesimi arbori, & dar il letame come alle uiti. Et si conuien che tali uiti siano lunghe & robuste, specialmente si debbano piantare con le radici. Ma sono stati alcuni che spiccatele dalle piante, adimandate uiue radici, trasportandole le piantano. Alcuni altri purgando la uite perfetta & quasi florida, cauandola dalle radici, la pongono con la propria terra in una fossa fatta appresso l'arbore. Ma si depone & pianta la uite discosto dall'arbore per spatio di tre cubiti, & dopo che sarà ben nutrita & fatta sofficiente, unischisi, & maritisi con l'arbore, ilche si conosce dalla grossezza distendendola tutta, & aggiungendola all'arbore, discosto però dalla radice dell'arbore un piè, lasciato l'altro palmite libero, & fin che ui saranno lasciati gli occhi, tutti li cauerai con l'unghie, acciochè uno, o due germini lasciati nella cima, piu abondantemente cresca, & dopo che sarà cresciuta, si conuien congiungere all'arbore sensibilmente, acciochè sopra di quello si apoggi & riposi. Si debbe anco osseruar da quella parte lo

arbore. Diligentemente si poti, & lieuisi tutto quello che è intorno alla radice, accioche niente copra la radice. Bisogna anco ricordarsi, che le uiti maritate, & congiunte alli arbori quando si potano, che il loro potare non sia molto in pro fondo, & troppo appresso del tronco, ma alquanto discosto, in tal guisa che i capi, cioè i sarmenti lasciati, non sian meno corti di due cubiti. Ma se si conuien disporre i sarmenti secondo i rami dell'arbore, accioche le parti che producono il frutto siano sublimi, & agitate da i uenti gli ordini habbiano interuallo, & spatio di quindici cubiti, perche il uino sarà cosi migliore & piu copioso. Et in quelli spatij si possan piantare arbori fruttiferi, che habbin poche radici, come le mele granate, & tutte l'altre mele, & le cotogne si puo anco in quelli spatij piantar delli oliui, anchora che alcuni questo non lodino. Alcuni dicono che il fico è arbore conueneuole alle uiti, ilche non è uero, come per la esperienza si uede, onde è util piantare i fichi fuori nel circuito. Et noi hauemo conosciuto le uiti dilettarsi del ciregio & maßime le uiti esearie, & anco le aminee, che sono causa di molto frutto, & di molto uino. Et anchora questa terra si puo seminare il quarto anno, perche non solo non si offendono le uiti, come dicono gli esperimentatori, ma affermano anco il uino esser migliore. Ma alcuna uolta accade che la uite si accosta al tronco dell'arbore circolarmente & d'intorno, & cosi posta ua in alto, & in lunghezza di tempo accostatasi, si costringe troppo, & uiensi a suffocar per la stretta unione che ha al tronco dell'arbore, & per tal costringimento patisce & resta impedita. Perche molti pongano una zeppa fra le uite, & l'arbore che faccia star la uite discosta dal tronco, & quando in questo modo hanno discostata la uite dall'arbore, metton sotto una forcula alla uite, nel quale si appoggi & riposi.

Le corna delle capre sono di commodo alle uiti de gli arbori, perche se ne piglierai tre, & le ficcarai intorno all'arbore con la punta di sotto, & l'altra parte riguardi all'insù, & ui ponga la terra di sopra, in modo che quella parte che riguarda uerso il cielo stia scoperta alquanto, & sia un poco piu eleuata che la terra, accioche la pioggia discendendo possa irrigare & adacquar i corni, sappia che la uite diuenterà grandemente fertile.

Dopo che haueremo incominciato una uolta, o due a pastinar le uiti grandi, cioè scauarle d'intorno, per la diligenza grande ne risulterà gran guadagno. Però eleggerai della uite di dieci anni di sarmenti di sotto, quello che è piu lungo, & piu generoso, & quello distenderai nella fossa alta un piede & di lunghezza tanto che possa riceuer quattro occhi perche tanti si debban coprire con la terra, in tal modo che dopo i quattro occhi sotterrati, restino nel palmite scoperti due o tre occhi al piu. Et se il sarmento fosse di tanta lunghezza che potesse supplire ad una altra fossa, tu faresti due uiue radici di una, seruando il medesimo modo come è detto di sopra, cioè sotterrando l'altra parte del sarmento con quattro occhi, & discoperto lasciarne due, o tre & fatte le due uiue radici

per le due dessosioni, se del sarmento ne restasse molto, bisogna tagliarlo disopra li duoi, o tre occhi lasciati sopra la terra, perche il piu delle uolte quella parte è inutile. Questo adunque si debbi osseruare, leuar con l'unghie gli occhi intramezzati, & non permetter che germinino, & se di nouo altri germini ui nascessero, bisogna leuar anco quelli, lasciandoli solo due o tre occhi quai bisogna lasciar nella sommità dell'impalatura. Ma è molto conueneuole che gli lasciamo solamente il germe di uno occhio, cioè quello che piu si dimostra uigoroso, alquale appoggiarai per suo sostegno & aiuto una sottil bacchetta, o un palo sottil di canna, accioche il pollone ancor tenero si riposi nell'accostarsi al palo, & che non diuenti torto, & non caschi. Et certamente le radici diuentano piu robuste il secondo anno tagliato il sarmento dalla sua uite & anco non offendon piu la madre standole attaccato, & tirando in se la forza dell'humore della madre.

Della pastinatione & della dispositione della terra nella qual si dee piantar la vite.

Si dee fare il pastino doue la uigna si dee piantare del mese di Settembre, o d'Ottobre ne luoghi aridi di Febraio, & ne luoghi humidi di Marzo, et si fa in tre maniere, ouero che la terra sia tutta cauata, ouero con solchi, ouero tutta la terra si dee cauare con fosatelli doue ella non è monda, accioche si liberino gli spatij di saluatichi rōchi, e radici delle selue & di herbe noceuoli. Ma doue son monde pastiniamo con fosse le nouali, o con solchi, ma meglio è con solchi, perche in tutto gli spatij pastinati si pongono, & fannosi solchi di lunghezza come tu uorrai, & le tauole di latitudine di tre piedi, o di quattro, & d'altezza d'un piede ne luoghi humidi, o di due ne luoghi secchi. Et dipoi se la uigna è da cultiuar con marroni le lasciamo tanto di cruda terra, che l'altro solco posto al taglio delle uiti sia rimosso tre, o quattro piedi, cioè tre nella terra sottile, & quattro nella grassa, & tre & mezzo nella terra mezzana, ma se son d'arare le uigne di cinque è di sei piedi, gli spatij che non son da cauare in mezzo, si lascino, ma se ti piace far fosse falle lunghe quanto deono essere distanti le uiti, accioche si ponga in ciascun capo delle fosse una pianta, ma si posson acconciamente far distanti in tre cotanti che la uigna spessa finalmente debbe esser spessa. Et in ciascun solco si dee por le piante il doppio piu spesse che esser debbono, & cosi tagliarle con le marre, & arar gli spatij per tre anni o per quattro, & seminarsi con generation di semi. Et quando uedrai che sien cresciuti, tu trarrai l'una da man dritta, l'altra da man manca, & di una farai due uiti, & cosi empierai tutto lo spatio. Le fosse non sieno in tutto cauate oltre a due piedi per alto, accioche di quelle che porranno, i sarmenti non periscano per freddo. Da lati delle fosse sia tagliato ugualmente, accioche la torta uite non perisca, & accioche la forza de ferramenti non l'offenda quando il cauator ficcherà il ferro. Ma ogni pastino si fa d'altezza di due piedi. Si caui la terra & si guardi che'l cauator non ui chiugga la cruda terra. Et faccia tornar di

sopra le radici tutte, & i purgamenti maßimamente di pruni, & di felci, laqual prouidenza è da osseruare in ogni generation di pastino in ogni luogo. Si possono anchora conueneuolmente far le fosse piccole & strette, & cõuenientemente pro fonde oue le uiti debbono stare pel campo tutto perpetualmente secondo che s'osserua per tutti i lauoratori sperti di Bologna, & di molti altri luoghi. Possonsi an co far fori in terra ouunque la uite è da piantare, iquali s'usano di far con un palo. Il luogo ch'è da pastinare purghisi d'ogni materia, non solo facendo fosse, ma arando spesso, & estirpando non solamente ogni radice, ma anco leuando uia le pietre, & maßime quelle che son grosse & grandi, perche tutte le pietre che stan no disopra al tempo della state abbruciano gli sterpi che gli sono appresso, riscaldate dal Sole. Perche il caldo dura molto ne i corpi solidi & densi, come anco per lo inuerno raffreddati, & specialmente essendo accosto le tenere piante gli nuocano, & gli fanno danno. Come anchora per il contrario fanno quelli che sono nel profondo, iquali al tempo della state rinfrescano le radici. Oltre a ciò bisogna cauare in tal guisa, che la terra che sta disopra uada in fondo, & quella ch'è disotto stia disopra, & cosi quella che è arida & secca fruira la humidità che gli sta sopra, & quella che è humida & densa, participarà del caldo disopra. Si dee hauer cura quanto sia poßibile, che i luoghi caui & concaui, gli apparechiamo, & non permettiamo che nelle uigne sian luoghi concaui però si debbon riempire, & ridur tutto ad una pianura uguale. Ma quando tu haurai discauato il primo anno intorno le uiti, conseguentemente tagliera con una falcia le radici che son nella superficie, perche le uiti consuete di far radici da ogni banda, se si permettono & non si lieuino, non posson nella profondità della terra fare radici buone per lo impedimento di quelle disopra. Faremo i pastini, cioè discalzaremo le uiti di due anni, & faremo intorno fosse di altezza & profondità di due piedi, & di larghezza di tre. Et nelle uiti de gli arbori anchora tagliaremo le radici loro che entrano nelli arbori, perche essendo le uiti ancor tenere, & scontandosi le radici loro con le maggiori & piu forti, son premute & strette & molestate da simile compressione & strettura, la onde bisogna che sia gran spatio & distãtia fra le piante del le uiti, & gli arbori sopra iquali si debbono appiccare.

Del tempo che si dee piantar le viti accioche elle s'appiglino, & come si dee conoscer la lor perfettione innãzi che si piantino, & che hora si dee elegger per piantarle.

Le uigne ne luoghi freddi si debbon piantare nel tempo di Settembre o d'Aprile, ne temperati del mese d'Ottobre, & di Marzo, ne caldi del mese di Nouembre è di Febraio, in tal maniera che in tutti i detti luoghi, se i campi saranno humidi o chini si piantano dopo il uerno, accioche il caldo naturale per doppia acquosità del luogo, & anco del uerno non si stenga, ma se i luoghi saranno aridi, et montuosi si pianteranno innanzi al uerno, accioche la superchia secchezza de luoghi

d'intorno alle piante per l'humidità del uerno si tempri, ma ne luoghi temperati si posson piantare innanzi al uerno, & dapoi le uiti sono anco da porre ne piaceuoli di & tepidi, cioè quando il Sole temperatamente è humido, ma piu tosto arido che lotoso. Molti antichi affermano che le uiti si debbon piantar dalla prima Luna fino alla quarta. Alcuni persuadono che si pianti ogni di della Luna crescente, come anchora si conuien potarla a Luna discrescente. Altri dicono che a Luna crescente non si debba piantar cosa alcuna Et questo è manifesto che si conuien piantar le uiti quando la Luna è sotterra, & così ancor si debbono tagliare le legne quando sta nascosa sotterra. Sotion dice che nel primo & secondo di della Luna, mai si debba piantar uiti, anzi non si debba piantare arbore alcuno prima che la Luna si ueda, pereoche ogni cosa che si pianta in quel tempo non piglia numera il 20. & il 30. Bisogna ben pigliar i sarmenti che noi uolemo piantare, & che uolemo inserire quando la Luna è nel suo discrescere.

Nota della Luna

In che modo si faccia dolce il vino.

ALCVNI in alcuni paesi fanno il uin dolce in questo modo, che trenta dì auanti la uendemmia torciono i sarmenti che hanno i graspi dell'uua, & leuano tutte le foglie, accioche il Sole percotendo lieui tutto l'humore, & faccia il uin dolce, come noi per il cuocerlo. Et per tal cagione torciono i sarmenti, perche i grappoli si rimouino dalla humidità & dal nutrimento della uite, et non riceua piu humori da quella. Alcuni dopo che hanno spogliato i racemi delle foglie, et che l'uue gia cominciano a impassire raccolte a graspo a graspo le mettono al Sole, fin che sian diuentate come l'uua passa, & poi leuatele nel medesimo caldo del Sole a mezzo di, le portano al torcolare, oue le lasciano stare il resto del di, & la notte seguente & la mattina al far del di le pestano, & così fanno il uin dolce.

Che le vespe non tocchino l'uua.

PIGLIARAI uno sorso di olio, & con quello sbroffando la uite, l'uua, & gli altri frutti le uespe non le toccaranno. Percioche l'olio a questo modo uien ad esser contrario alla uespa. Et questo rimedio non solamente gioua a conseruar le uiti, ma fa prò parimente a tutti gli altri frutti che lo huomo desidera di conseruare, ma bisogna prima conoscer quando le uiti son perfette, & che rendono il frutto perfetto, & quali sian fruttifere, & di molta copia di frutto, & di molti occhi, & che non sieno in alcun modo macolate, & quelle bisogna segnare, e di quelle a suo tempo piglia le piante, ma non siano uiti nouelle, perche sono inferme & deboli, ne anco molto uecchie, pche sono infruttifere, ma di quelle che sono nel suo per fetto uigore, o che habbiano passato di poco. Ma i sarmenti non si debbon pigliar delle parti di sopra, ne dalle parti di sotto, ma dal mezzo delle uite. Et si dee lasciar stare quel sarmento ch'è aspro & largo, & che ha gli occhi rari, & le radici riti-

rate, & pigliar che ſian tondi, leggieri, ſolidi, & con occhi ſolti & ſpeßi, et che habbino aſſai gemme nuoue. Et i ſarmenti colti per tale effetto habbino anco parte del uecchio, & ſubito che ſono pigliati, ſiano piantati. Perche il freſco tagliato piu preſto incalliſce & ſi uniſce alla terra. Ma ſe tu non debbi ſtar molto tempo a piantarli ponli inſieme quando ſon tolti ſotterra, o ſciolti, o largamente legati, accioche tutti partecipino della terra, laqual non ſia molto arida, ne molto humida. Sopra ogni altra coſa gioua loro la terra propria onde ſon tolti. Et ſe per molti giorni debbi indugiare il piantare, riponli in una botte che non habbia alcuno humore, poſti ſotto della terra, & anchora diſopra coperti, accioche da qualunque parte poßino goder la terra. Et biſogna diligentemente ugnere la botte di loto & di terra, accioche non ui poßi ſpirare il uento ne l'aria, & coſi i ſarmenti ſi ſerberanno due meſi. Ma quei che ſono offeſi, fatti alquanto aridi, poſtili nell'acqua per una notte, gli potrai poi piantare. Ma ſe la terra è arida & i ſarmēti uerdi & ſani, è molto ſicuro adacquarli, & piantarli. Debbi guardar che i ſarmenti da piantare non habbiano pullulato auanti che ſi piantino, perche ſi corrompono. Oltra queſto quella parte del ſarmento è piu atta a eſſer piantata, che ha da uno fin a ſette occhi. Adunque il ſarmento buono & idoneo alla piantatione è quello che ha da uno occhio del uecchio ſi che ſi diſtenda fino a i ſette occhi, & il reſto è inutile.

Come ſi debbon piantar le viti accioche mettino toſto le radici & del ſarmento ſe ſi dee piantar ſtorto o diritto.

Nota del sterco bufalino e bouino

COSA conueniente è che coloro che piantano le uiti ſi ricordino di bagnar col ſterco buſalino, o bouino liquido le parti ultime de i ſarmenti che uanno ſotto terra, perche dicono che gli animali reptili & i uermi non ſi accoſtano alle radici loro per quello odore. Ma biſogna in tutte le piante pigliar le ghiandi delle quercie, & romperle alla grandezza delle faue, & il frutto dello eruo, o mocho, o trito in tal guiſa che ſia ſolo il frutto diuiſo, & meſcolare, & dopo ſpargilo nel luogo oue ſi pianta, perche queſto gioua al ſare delle radici, & alla fertilità & uetuſta del uino. Alcuni inſieme con le piante ui pongano della paglia de i legumi, & ſpetialmēte delle faue, perche queſte al tempo del uerno riſcaldano, & rimouano i nocumenti delle fiere & de gl'animali nociui. Alcuni ui gettano dell'orina. Biſogna anco in ciaſcuna foſſa gettar un pugno di uinaccia ſecca, in queſto modo che alle uiti negre ſiano uinaccie ſecche bianche, & alle uiti bianche, uinaccie negre. Si conuiene alcuna uolta piantare il ſarmento diritto, benche ſia piu utile ſtorto, perche la pianta piantata ſtorta & piegata fa piu preſto le radici. O ſia diritto, o ſia torto ſi dee por intorno al ſarmento tre, o quattro pietre com'è la mano di groſſezza, & dopo coprirle cō la terra della propria foſſa, ſi che inſieme ſi colchi col ſterco equalmente, et diſtenda & guardiamo di non cauare alcuno occhio di quelli che ſono appreſſo terra, & dipoi riponerli intorno altre tre, o quattro pietre

pari

pari alle prime che l'aggrauino. Il sterco adunque gettato nutrisce, & ferma la piãta. Ma la uinaccia fa piu presto sparger le radici. Et le pietre prohibiscono che la massa della terra non sdruccioli, & la state tengon fresche le radici. Sotione comanda che la base, o fondamento della pianta che è quella parte che si sotterra, si debba unger con un poco di liquor cedrino, perche questa non permette che si putrefaccia, & con il suo odore non ui si accostano i uermi. Alcuni sono che non trasmutano, ne cauan la terra, ma assolutamente con un palo forata la terra ui pongan la uite, il che mi dispiace, perche cosi facendo si cauano gli occhi della uite, & il sarmento si torce, ma nel fare la fossa resta il sarmento illeso & sano, & integro, perche meglio è piantare facendo la fossa distesa, che con il palo forando.

Che cosa si dee seminar tra le viti accioche non si faccia lor nocumento & come hanno da esser le fosse da piantarui le viti.

ALCVNI *seminano nelle uigne faue & erui, come quelli che posson conseruare le piante che non siano offese. Alcuni ui seminano delle cucurbite delle zucche, & de cocomeri. Ma la esperientia ha insegnato, che non ui si semini cosa alcuna, perche i seminati tolgono il nutrimento alle uiti, & oltra a ciò nuoce l'ombra delle sue foglie. Et particolarmente bisogna ricusar le uerze, come di natura secca & contraria alla uite. Et che sia uero, si dimostra con l'opera, perche se quando si cuocono le uerze alcun buttasse dentro un poco di uino, non si coceranno, & si corrompe il suo colore. Et coloro che s'inuitano a chi puo bere piu, per non s'imbriacare, auanti che beono, mangiano la uerza cruda. Tarentino dice che fra le uiti nõ si semini cosa alcuna. La qual cosa anch'io persuado & consiglio come colui che ho prouato.*

SECONDO *il mio parere, dico che le fosse da piantarui le uiti non uoglian esser cupe, & profonde meno di quattro piedi, perche quelle che sono piantate su la superficie presto s'inuecchiano, & corrompono il frutto pigliando poco nutrimento dalla poca terra, & la state si seccano. Bisogna adunque in quanto il caldo del Sole penetra, in tanto cauare & piantare, & oltra la detta misura dicono che il calor del Sole non conferisce ne penetra, eccetto se la terra non hauesse figure per le quali potesse penetrar come fessure & uoragini. Et se piantarai in minor profondità della detta, tu haurai le uiti inutili, & presto s'inuecchiaranno.*

Nota

In che maniera si hanno a porre i sarmẽti nelle vigne, & che le viti non son tutte d'una medesima natura.

A ME *par che sia necessario por nelle uigne due sarmenti in luogo di uno, perche se uno manca, l'altro uiue, & diuenta fertile. Piantati adunque nelle uigne due sarmẽti insieme, fatti robusti taglia uia quello che è piu debole, ma quello che*

resta, appoggialo & legalo al suo tronco, o ceppo proprio, o lascialo nel proprio luogo suo, oueramente si traspianti. Et se due sarmenti si lasciassero in una fossa le radici si costringeriano, & non riceuerebbono sufficiente nutrimento, cosi come due putti non possano essere nutriti da una sola nutrice. Et si dee saper che tutte le uiti non sono di una medesima natura, & di uno medesimo tempo, perche alcuna si nutrisce & matura presto, alcuna tardi. Sono anco i frutti differenti, perche alcuni sono flaui, alcuni negri, alcuni bianchi, alcuni dolci, alcuni austeri, alcuni durabili, alcuni nò, & alcun uino è buono quando è uecchio, & alcuno quādo è nuouo, & recentemente beuuto. Sono anco di natura, & di cura diuersa. Bisogna adunque guardarsi di non piantarle insieme in un medesimo campo, acciochè la migliore non sia offesa dalla peggior con la quale è mista. Niuna cosa è che cosi nuoca, e dannifichi il uino, quanto è il coglier le uue procaci, & presto, con le serotine & tardi. Sopra ogni altra cosa questo si debba osseruare, che le uue bianche non si calchino & pestino insieme con le negre. Ma molto meglio è, se non si piantano insieme, perche hanno una affettione & proprieta fra loro contraria, & però non si comportano insieme, & si nota che le piante delle uiti che son uiue di radice, son piu eccellenti che quelle de i sarmenti, perche le uiue radici hanno manifesto augumento, come quelle che hanno fatto le radici, ma i sarmenti aspettano il farle. Et anco il traspiantarle fa miglior frutto perche le uiue di radici piu presto producono il frutto, cioè l'anno secondo, o piu presto, ma le piantate dal sarmento a pena il terzo, o il quarto anno. Si partono da ogni dritta regola coloro che pigliano i sarmenti lunghi e quelli diuideno in due, o tre parti, i quali piantano, perche quella parte ueramente è utile che è da uno occhio fino a sette, & quello che di sopra auanza del tutto è inutile. Et coloro operano prudentemente che piantano nella uigna spartitamente tre, o quattro specie di uiti, o ueramente le mettono tutte insieme. Perche uoltar l'animo a una sola specie non è securo. Et per questo non bisogna piantar sparsamente, ma ciascuna specie da per se, & spartitamente. Cōciosia che grandissima differentia sia fra le uiti, non solo ne i colori, ma nelle qualità & nelle proprietà. Et il uino fatto di diuerse specie di uiti ha in se grandissima differentia. Dicono anco gli antichi che la uite sarà fertile, se il potator di quella haurà una ghirlanda in capo di hellera. Et se tu porrai ne i luoghi delle piāte la ghiāda della querce pesta & rotta in pezzi di grandezza di una faua, & il nucleo una uolta percosso con la pietra, acciochè solamente si spezzi & diuida, giouerà alla diuturnità del uino, & alla ubertà & abondanza del frutto. Et anco i sarmēti ch'hanno molti occhi spissi fanno la uite abondeuole, & sarà, è di molto utile, si alla bontà del uino come alla fertilità, il traspiantarle. Fa anco la uite abondante la radice dolce piantata in mezzo di quella.

Cioche si dee far alla vite innanzi ch'ella butti, & cioche si osserua ne pastini & de pali a quali s'appoggiano le viti.

BISOGNA *discalzare & zappar la uite auanti che ella germini, perche nascendo i graspi insieme co i germini, chi zappa poi che la uite ha pullulato fa cader molto frutto, & perde per il mouerle, la onde è da zapparui piu presto. Et il zappar molto sotto, o uangar col gettare & sparger molta terra alle uiti, è causa di nutrire ben la uite & di farla fertile. Et se questo non si ha fatto sofficientemente, quando le uiti fanno il germe non si debba permettere il zappare, o uangare, & dopo che'l germe sarà fatto forte & robusto, bisogna finalmẽte operar quello che si lasciò della uigna per tale impedimento. Bisogna anco guardar che i zappatori non offendin con le zappe, & con le uanghe le uiti, pungendole, o ferendole, perche quella che è ferita, è come uno ammalato che nõ puo operare, cosi la uite ferita è ammalata, & non puo produrre il frutto. Quanto poi a pastini. Coloro che habitano in luoghi piouosi cuoprono i pastini piu presto serrate per la terra le radici, & chiuse le uie della influssione. Altri fanno fosse piu cupe & profonde, & altri di altezza di un piede sopra la fossa pongono il letame bouino, o busalino, o pecorino, o porcino, o di altro bestiame. Lo sterco colombino è calidissimo, sufficiẽte al far presto germinar la uite, ma incommodo alla bontà del uino. Bisogna a ciascuna uite dar quattro libbre di ogni sorte di questi quattro sterchi, & non si dee dare al tronco della uite, ma alquanto discosto, accioche le radici alquanto dalla lunga uscite partecipino della calidità, & che il sterco gettato sopra le spogliate & nude radici non nuoca, & abbruci. Et se non hauessi sterco, daragli della paglia delle faue, & de gli altri legumi, perche giouano alle uiti, & le difendano dal ghiaccio, & son contra i uermi che guastano le uiti. Anchora le uinaccie supplíscono in luogo del sterco. Ma è cosa molto buona l'orina uecchia. Et si discalzano & letaminano le uiti di uno anno mediocremente, & quelle di due anni fino a i cinque anni proportionatamente. Nondimeno ne i luoghi tempestosi è molto comodo uno anno si, & uno anno nò alle uiti nouelle. Et se in quei luoghi abonda il ghiaccio, bisogna dar lo sterco intorno al tronco. Ma il miglior stercorar sarà, se alcun nella terra arenosa ponesse sterco di pecora, o di capra, perche questi son piu teneri de gli altri. Et nella argilla è da usare il bouino, o busalino, perche essendo debole & imbecille il dolciore & la grassezza dello sterco sufficientemente la cõsola & ricrea.*

ALCUNI *tagliano i pali del mese di Dicembre & di Gennaio, altri di Luglio, & d'Agosto. Altri piu presto, & altri piu tardo, legano le uiti a i pali & chi piu alti, & chi piu bassi, benche il legar si debba fare auanti che i germini siano molto fuori, perche se ne perdon molti. La uite Aminea uuol esser legata a pali piu alti de gli altri almeno un piede. Ma il palo non dee esser in tutto piu alto di sei piedi. Ma nella terra leggieri & sottile, arenosa & secca, & che è da i uenti*

Nota del zappare

Nota della Paglia delle Faue Delle Vinaccie

molestata, bisogna far la pianta piu humile & bassa, ma non gia meno di quattro piedi. Et i pali si debbono aguzzar da tutte due le parti, & solamente le parti di sopra si debbon ugner con la pece bollente, & non quelle di sotto che si pongono & ficcano in terra. Et stiano i pali fitti diritti & non torti, accioche le uiti non siano lor simiglianti.

Cioche si dee fare alla vite accioche respiri & cioche si dee leuarle d intorno perche ella butti, & dell inserire.

I GERMINI souerchi quando son teneri si debbon rimouere, perche tu darai a questo modo molto sospiramento alla uite. Et bisogna spampinar con le mani senza molestia. Di una medesima esperientia è il potare & lo spampinare, la onde alcuna uolta, quei che hanno esperientia della cosa, hanno leuato uia il sarmento che ha il frutto, & lasciato quel che non ha frutto. Ma dalle uiti nouelle si dee rimouer molto piu germe, acciò non siano aggrauate dal peso. Ma poi che il caldo del Sole comincia abbassersi, bisogna leuar le foglie, accioche tutti i graspi dell'uua si riscaldino dal Sole, & stracotti si maturino. Et anco quando la uite fiorisce, si debbe scalzarla intorno, & accioche la uite nouella si tratti meglio, come mandano insieme fuori il germe, poi che hauranno fiorito, bisogna rimouer quel souerchio d'intorno al germe, con destrezza & senza uiolenza. Ma le uiti che marciscono il frutto, & a pena lo fanno maturo per la humidità della terra, & per la spessezza delle foglie, bisogna purgarle trenta di auanti la uendemmia, leuato le foglie da lati, & le torte, accioche i uenti le rinfreschino. Ma le foglie della cima si debbon lasciare, accioche difendino l'uue dal gran uigore del Sole che daria loro se quelle foglie non facessero ombra. Ma se nell'autunno fosse molta pioggia onde i granelli dell'uue forte si ingrossassero, allhora si debbon leuar le foglie dalla cima & dalle uiti, accioche i uini non piglin dello acetino. Sono alcuni che ne i luoghi molto caldi & secchi cuoprono i frutti con i sarmenti secchi, & con le spine peste di sopra, se le foglie non bastano. Oltra questo il lauorator della uigna spesso circondi & riuedi la uigna, & dirizzi i pali caduti, & rileghili alle sue uiti, che si come noi inchinati a una parte del corpo siamo stroppiati cosi le uiti piegate & non dirizzate sono offese. Ma come si uuol inserir la uite, eleggasi il tronco grosso, il qual possa sostentar due sarmenti. Alcuni discendono presso terra mezzo piè, & inseriscono, & fanno l'insitione quasi nel fondo della uite. Alcuni inseriscono al piano ilche è molto buono. Ma coloro che inseriscono in alto, fanno che gli insiti con difficultà ingrossino, per esser agitati da i uenti. Et se la necessità stringe a douer inserire in alto, per la leggerezza che è nel profondo, haurai un palo preparato, alquale legarai quello che in alto è inserto, per i uenti. Alcuni inseriscono nelle spalle del tronco. Et se tu inserisci la uite nel ciriegio haurai l'uua troppo presto, perche in quel tempo che il ciriegio pro-

Nota

quando Pioui... nello Autunno

la vite nel ciriegio

duce il proprio frutto, nel medesimo haurai l'uua cioè alla primauera. Il tempo della insitione è la primauera & quando non è piu ghiaccio. Et quando si taglia la uite l'humor che esce fuori non è molto, ne acquoso, ma grosso & glutinoso, & attaccaticcio. I sarmenti che si inseriscono, debbono esser tondi, saldi, con occhi spessi, massime da i branchi. Ma al sarmento bastano due o tre occhi. Et se si sotterra, tre, o quattro. Et da un sarmento, non si dee spiccar piu che duoi ramicelli per inserire, perche quel che auanza sopra sette occhi è inutile è sterile. Ma piu fermamente si ingrosseranno & congeleranno i nuoui sarmenti, che hanno parte del sarmento pertino & uecchio. Ne si debbono inserir i bocciuoli subito che si sono leuati dalla uite, ma poi che son tagliati, coperta la tagliatura, gli riporremo in un uaso, accioche non traspirino, auanti che comincino a mandar fuori il germe. Et mentre che stanno cosi serrati li inseriremo. Quelli che inseriscono giu al fondo della uite, fanno insition molto ferma eleuata la terra insieme alla lor nutritione, uero è che'l frutto è piu tardo, come gli altri sarmenti piantati in terra. Ma quei che sono insiti nella piu alta parte della uite, con difficultà potranno nutrirsi, indurarsi, et ingrossarsi, per esser molestati da uẽti, ma producono il frutto piu presto. Bisogna che quegli che s'inseriscono in alto sian leggieri & piani, grossi come è il dito grosso, & leuar loro l'asprezza della sega cõ un falcino bene arrotato. Bisogna anco rader il sarmento che si debba inserire, & pulirlo da una parte p due dita è mezzo in lunghezza, si come noi uedemo scolpiti & formati i calami con iquali scriuiamo, in tal modo che da una parte si ueda la midolla senza macchia et non offesa, & dall'altra la sua scorza. Si dee dipor il sarmento tutto quando è raso è pulito, & accioche non sbadacchi nulla che sia in mezzo fra il tronco et il sarmẽto, bisogna riempierlo di calcina, o di argilla, perche cosi si probibisce l'humor, & conseruasi quello humor che ui è. Et se la parte del tronco risguarda la piaga, si dee legar di semplice legame, & di loto glutinoso, & poi ungerla nella tagliatura. Alcuni mescolano il sterco bufalino, o bouino col loto. Di quelle adunque che sono insite in questa maniera, adacquaremo il lor legname con una spungia, su la sera, & massimamente nel uigor della state. Ma quando sarà germinata già quattro dita, bisogna ficcarla appresso la radice, & legarla accioche sia sicura da i uenti. Ma quãdo il germe sara cresciuto, allbora si conuien tagliar uia il legame, acciò sia libera dalla strettura, & si distribuisca l'humor dal tronco nel sarmento. Ma i sarmẽti da inserire si debbono tagliar a Luna discrescente, perche cosi saranno piu robusti. Alcuni inseriscono non solo nella primauera, ma dopo la uendemia, perche allhora la uite ha piu spesso impeto & concitamento. A me par che l'inserir con il triuello sia perfettissimo, perche la uite nella qual si inserisce in quel tempo non sta ociosa, ma produce il frutto, & il sarmento nutrito insieme. La uite nõ essẽdo offesa dal triuello, ne cõpresa cresce. Lo inserir col triuello si fa in questa guisa. Si fora il tronco col triuello, & si mette il ramo miglior della sua uite nel foro tirandolo fuori, ma non però che si diuida dalla propria madre, si perche il sarmento uiuerà nutrito dalla madre, si anco perche il sarmento cosi posto fra

Nota

inserir col triuello

due anni, ſi unirà alla uite, laqual riceue quello inſieme nutrito & congiunto. Et allhora dopo che ſera indotta la cicatrice, biſogna tagliare il ſarmento, ch'è ancho ra ritenuto dalla madre uecchia. Et leua poi con la ſega il tronco della uite doue è fatta la inſitione, quando ſta ſopra il foro fatto col triuello. Et per lo auenire il ſar mento inſito ſia la parte principal della uite.

Coſe appartenenti al gouerno della vite nouella.

QVEL *che ſoprabonda nelle uiti nouamente piantate par che ſi debba leuar non con taglio, ne appreſſo l'occhio, ma in diſtantia di piu che di due dita non nella parte uerſo Borea, ma a mezzo dì, tagliata dietro l'occhio, accioche la lacrima ſcendendo, non caſchi ſopra l'occhio, offendendolo. Et ſe pure duraſſe il lacrimar ugnerai & medicarai la tagliatura con la morchia cotta. Et inoltre di nuouo circonfoſſarai gli occhi. Alcuni ui gettan ſopra lo ſterco. Ma nel ſecõdo anno per ſei meſi, ogni meſe ſi diſcalzino & diſcauino intorno. Et quando cominciano a eſſer di tre anni biſogna leuar quello che è nella ſuperficie, dopo lo autunno dar dello ſterco ſotto un piede. Et diſcalzaremo anco le uiti che ſono in luoghi humidi. Et laſceremo le radici nella ſuperficie, accioche quando le radici non poſſon diſtenderſi nella profondità per la molta humidità, almeno ſi diſtendino nella larghezza, accioche poßino proceder coſi irrigate, come quelle che non hauẽdo forza ne uigor nel profondo della terra, tirandola a ſe dalla larghezza, ſi conſeruano & fruttificano. Il quarto anno alle uiti nouelle baſta laſciar due capi, cioè due ſarmenti, a iquali ſanno quattro occhi p uno; cioè che due ſi leuino appreſſo il ceppo & tron co con il falcino, probibẽdo il germinare, ma i due ſupremi ſi laſciano in augumen to della pianta. Et fatta la potatione, cominciando la primauera, ſi dee porre una pertica in terra appreſſo la uite che ſia forte & dritta di lungbezza di cinque pie fin in ſette, & non ſia piu ſottile di una canna, che non aggraui, ne che adombri la pianta, & quel palo che non ha corteccia o ſcorza è molto meglio, perche fra il legno & la ſcorza ui ſogliono entrar le cantarelle, & ui ſi naſcondono altri animaluzzi che guaſtan la uite, & coſi biſogna legar la pianta a quel palo. Ma alla uite gia perfetta & di ſei anni, il potator puo laſciarle ſu le ſpalle tre o quattro ca pi ſecondo la facoltà della pianta & a ciaſcun ſarmento appoggiare il ſuo palo humorale, iquali inſieme poßino ſoſtentare i ſarmenti & i graſpi dell'uue.*

Per la lacrima delle viti

Dell'uua, & quante ſieno le ſue ſorti, & il modo da cõſeruar le per la vernata.

L'VVA *ſi diuide in due ſecondo Iſac, in acerba, & in matura. L'acerba è fred da in terzo grado, et ſecca in ſecondo. Queſta ha tre ſuſtantie in ſe diuerſe, cioè le granella, la corteccia, e'l ſugo. La natura delle granella è ſecca, & dura, di neſſuna cõuerſione in corpo, ma ſe n'eſcono in terra. Ma di quelle peſtatone & fattone*

sarina & beuuta conforta, & ristrigne la collera uscita, & maggiormente se s'arrostisca. La corteccia è grossa, & non si conuerte, & però non nutrica, & e confortatiua dello stomaco, del calore del fegato & spegne la sete, & mitiga l'acutezza della collera rossa, stringe il uomito & la solution collerica, & apposta a gli occhi delle palpebre assottiglia & secca i grossi humori, uale al pizzicor de gliocchi, & all'asprezza. Ma il sugo dell'uue acerbe innanzi a di canicolari si dee porre al Sole che si secchi, & spessi si come mele. Questo uale a gli humori alla gola discendenti, & alle gēgiue, & a gli orecchi, & in cristeo uale alle ulnere de gl'intestini, & a gli humori di lungo tempo alla natura delle femine discendenti. L'uua matura in sua compiuta dolcezza fa sangue lodeuole & è fra gli altri frutti il miglior cibo, si come è anco il fico, nondimeno il fico nutrisce piu che l'uua. Laqual cosa si uede per pruoua, percioche alcuni mangiando a suoi tempi solamente fichi diuengon grassi & luce lor la pelle, & restando di māgiare si ritornano facilmente magri, & rimanendosi da mangiar quelli ageuolmente dimagrono. Le sue ossa, o granella son fredde & secche uicine a granelli dell'uue acerbe, ma hanno alcuna acutezza, per laquale tosto escono innanzi che si conuertino. La corteccia sua è fredda & secca & dura a smaltire, & se si mangia con la corteccia, & con l'ossa si indura la uscita, & genera enfiagione, & uentosità, & humori longinqui del sangue lodeuole, & se si mangiano allhora che si tolgono dalla uite si trouaranno lo stomaco uoto da mali humori, & cibi, & sia forte a smaltire, smaltiscono bene, & si conuertono in lodeuol sangue, & aiutano la solution del uentre, & purgano il corpo da mali humori. Et per il cōtrario se lo stomaco trouano da mali humori, & cibi pieno, et a smaltir debole, ui dimorano, et generano enfiagioni, et rugito, et si conuertono in mali humori & in fumi noceuoli molto. Appiccate, & diseccate da superchi humori son piu lodeuoli ch'altre uue, & sottili piu che tutte l'altre dette conuenienti, & sono di lungi da enfiagione, & dalla fumosità, & non sono stitiche ne solubi'i Et messe nel mosto in sapa sono di grossa dieta, & meno allo stomaco conuenienti; producono uentosità, & enfiagione p gli strani humori presi dal mosto, et dalla sapa. L'uue che hanno molta carne son piu nutribili, & piu dure che quelle che hāno piu humor che carne. Ma quella il cui sapore è dolce et grosso, & al mele uicino è piu calda, et genera sete, et è di piu grosso nutrimēto, et a smaltir piu dura et fa enfiagione, & rugito, et opilatione della milza, et del fegato. E l'uua il cui sapore è sottile & acquoso, e piu fredda, & a smaltir piu leggieri & confortatiua dello stomaco, et mondificatiua de collerici humori, et mitigatiua della sete, & è conueniente alle complession temperate. Et l'uua il cui sapore è mezzano tra predetti, et di mezzana podestà. La bianca chiara, & acquosa leggiermente nutrica, & ageuolmente si smaltisce, & trapassa tosto le uene, & prouoca l'orina. La nera grossa è a smaltir dura, ma cōfortatiua dello stomaco, et se ben si smaltisce da buon nutrimēto. La rossa, o citrina è mezzana delle sopradette, la passa è secca a comparatione della uerde, & di quella alcuna è dolce, laquale è piu calda, & piu humida, massimamente se è nera, questa uale al dolor del

Nota

Per li occhi

Della Vua

Del Fico

petto, & del polmone, & mitiga la tosse. Ma quella che ha acerbità, meno nutrica, & ha piu secchezza, & fredezza che la dolce, & però conforta lo stomaco, estingue il calore, & ristrigne il uentre. Et perche molti usano in diuerse città cōseruar l'uua piu lungamente che si puo ricordādo molti modi a questo proposito, dico che le uue che si ripongan per l'inuerno si deon coglier dopo la Luna piena, essendo l'aere sereno, intorno alla quarta hora del di, quādo la rugiada sarà asciutta, Et si dee ben guardar che tutti i granelli del graspo sieno interi & sani, & bisogna che'l coglitore habbi un falcino bene arrottato, col quale facilmente si spicchi, & non con uiolenza o con forza. Bisogna anco tagliar le uue quando sono in uigore, che non siano acerbe, ne anco trapassato il puro uigore. Alcuni cogliono a graspo a graspo. Altri cogliono i rami con le foglie, cioè i sarmenti con i graspi. Et disubito lieuan uia li granelli marci, & putrefatti, & secchi, & acerbi con le forbici, se ue ne sono alcuni, accioche non corrompino quei che son uicini, & poi ungano la tagliatura de i sarmenti & di ciascun ramo nella pece liquida. I rami, i graspi, si debbon distendere in terra si che l'un nō tocchi l'altro, posto sotto paglia di lupini potendo, perche quella è piu dura è piu secca, & ha forza di scacciar i topi. Et se non ui è paglia di lupini, il secondo luogo è della paglia delle faue, & degli erbioni, & degli altri legumi, ma di quelle de i formenti, le miglior sono quelle dell'orzo. Et se non hai alcuna di queste, metterai sotto il fien secchissimo tagliato minutamente. Parimente bisogna distender sopra il pauimento i rami cō le foglie, ne lo appiccarli. Alcuni pongono i graspi per un poco di spatio di tempo nella sapa. Altri li ripongono nelle cassette impegolate con raschiatura di pece secca, o cō segatura di abeto, o di fioppa negra, o con farina di miglio. Altri nell'acqua marina bollente. Alcuni bollono la cenere delle ficulne, o delle uiti nell'acqua, nella quale pongono i graspi, iquali raffreddati, ripongono nelle predette paglie. Si cōseruano anco lungo tempo l'uue appiccate ne i granari, & spetialmente se il grano si riuolta & moue, perche la poluere che si leua dal formento, fermandosi su l'uue, molto gioua alla lor conseruatione. Seruarai anco l'uue in questo modo. Cuocerai l'acqua piouana si che resti solo la terza parte, & la lasciarai al sereno per una notte, & cosi raffreddata porrala in un uaso impegolato, dopo metteraui dentro i graspi dell'uua matura che habbino i granelli piu saldi, leuati uia i putridi & aridi, & immaturi se ui sono, fin che l'acqua passi sopra di graspi, & serrarai diligentemente con il coperchio, & ugnerai col gesso, & poi porrai quel uaso in luogo freddo che'l Sol non ui dia, & non ui si faccia fuoco. Alcuni uogliono che i graspi s'appicchino sotto il palco in soffitta, accioche possino hauer aere essendo i granelli per cotal appiccamēto fatti rari. E anco comodo appiccarli nelle botti del mosto, si che non lo tocchino, ne anco i graspi si tocchino insieme, perche cosi facendo, si conseruano come se fossero colti allhora della uite. Li conseruarai anco lungo tempo, se subito fatto la uendemia li metterai in una botte interi, nō sbattuti, & non marci, & chiuderai la bocca della botte diligentemente, & ugnerai col gesso. Similmente se pigliando del loto de fornaciari, ben maneggiato & sbattuto

& in-

& incorporato con l'acqua si che uenga spesso come il mele, ui tuffarai i graspi, appiccandoli si conserueranno lungamente. Si conseruaranno anco se bagnerai suso della porcellana & dopo li appiccarai in luogo conueniente. Alcuni li conseruano nel uino adacquato. Ma l'uua da durar per tutto l'anno, si coglia alquãto piu aspra & non nell'ultimo estremo della sua maturezza, ma tenga alquanto dello acerbo, & la tuffarai nell'acqua calda nella qual ui sia mescolato dello alume. Si conseruerà anco l'uua col mele. Et tutto questo che qui s'è detto per la conseruation dell'uua, conuiene anco alle mele, & a pomi.

Della Vua da durar tutto l'Anno

Cioche si dee far perche la vite sia abondante & come si fa, accioche l'uue naschino senza vinaccioli.

BISOGNA leuar uia dalla uite i primi graspi di uua che nascono, perche di nuouo in scambio di quelli nasceranno de gli altri. Inoltre habbia molta cura della pianta, & di nuouo produrà altri graspi, i quali fatti maturi saranno tardi, & metteralli in uasi di terra forati nel fondo, & coprirai di sopra diligentemente & legarai quei uasi alla uite si che non sian commossi da i uenti.

ALCUNI fanno l'uua senza uinaccioli in questo modo. Fendono tutta quella parte del sarmento che si sotterra, & gli cauano la midolla, & poi con carta bagnata legano il sarmento fesso, & lo pongono nella fossa coprendolo con la terra, Ma si farà meglio se porrai tutta la parte del sarmento che si pone in terra, nel la scilla, perche la scilla gli è utile al nascere, & all'unirsi. Altri quando gia la uite ha il frutto, la tagliano, & cauano con il scarpello la midolla del sarmento che ha il frutto, cauandola da alto quanto piu sia possibile, non fendendo il sarmento come è detto, ma lasciato intero & bagnato col sugo del laseri cirenaico dissoluto in acqua che sia spesso, come la sapa cotta, & legano i sarmenti diritti alle radici, accio che il sugo non si possi spargere. Et cosi ogni otto di ribagnano il sarmento del medesimo succhio, fin tanto che germini. Il medesimo farai nelle mele granate ne ciriegi, se tu uorrai che naschino senza granelli dentro & senza ossi.

Della Vua senza vinaccioli

Che le melagranate et li Ciriegi nascano senza granelli et ossa

Rimedio acciochè la brina non nuoca.

PORRAI in diuerse parti della uigna lo sterco molto arido & secco, secondo il uento della uigna, & quando ui uedrai soprastar la brina, accenderai lo sterco col fuoco, & il fumo dispergerà la brina. Et le uiti che facilmente si seccan per la brina bisogna potarle piu tardi, cioè quando che tu uedi il botton del germine uolere sborrare, & mandar fuori, & cosi piu tardi anco fioriscono. Alcuni seminano nelle uigne delle faue, & credono che le uigne non sieno offese dalla brina futura.

SE aueniße che le uiti fossero offese dalla brina, & il frutto fusse corrotto, son da esser tagliate, & lasciate molto corte, acciochè resti il lor uigore & forza, per-

che nell'anno seguente daranno il frutto di prima. Alcuni dicono, che quando si ne drà la brina, si dee sparger nella uigna la cenere della ginestra, possendola hauere, o altra cenere di legno, perche cosi fermatasi su gli occhi delle uiti discaccia la brina che giù cade.

Rimedio contra la nebbia.

QVANDO che tu uedrai congregarsi insieme la nebbia, subito arderai il corno sinistro di un bue con il sterco bouino, o bufalino, & fa di molto fumo per il circuito del campo secondo il uento, acciochè il uento cōduca quel fumo fino alla nebbia, ilqual dispergerà ogni uitio dell'acre. Apuleio dice che gioua molto, anzi è sufficiente il fumo di tre granchi abbruciati con sterco bouino, o bufalino, o con la paglia, o con sterco di capre. Ma se la rubigine anticipasse, il danno si puo racquistare in questo modo. Pestarai la radice della colocintida, ouero il cocomero saluatico, o le lor foglie, & macerale con l'acqua laquale poi tu aspergerai per la uigna, auanti che nasca il Sole, sopra la rubigine. Il medesimo fa la cenere di ficulnea, o di rouere macerata con l'acqua & spruzzata. Apuleio dice che se tu gettarai per il campo i rami del lauro, che la rubigine non nocerà. Alcuni abbruciano il Siluro pesce tritato, secondo il uento spargendo l'odore per ogni parte del campo. Sarà anco buono per natura di contraria affettione, se farai un criuello di pelle di Foca, forandolo di sorte che seminando il grano esca & cada in terra, & si semini. Questo medesimo gioua contra la grandine per la sua natural contrarietà.

Delli Rami dello lauro

Acciochè la vite si possa conseruar lungamente.

QVANDO il granello del graspo grosso come il mocho, o l'eruo, o l'erbione si comincia a seccare, allhora bisogna rader ogni parte secca del graspo dell'uua, & distaccarla dalla sana, anzi dalla piu sana uicina alla secca, & dopo unger la tagliatura, & radicatura con cenere incorporata con aceto fortissimo, e la piu prestante cenere è quella de i sarmenti, perche a questo modo quelle che si doueuano, o erano per ammalarsi & seccarsi nel graspo, schiuaranno maggior rouina, & parimente si dee unger il tronco della uite. Alcuni spergono orina uecchia & acerrima sopra le parti di sotto della uite intorno alle radici. Et da questa medicina non solo si saluano i frutti, ma anco la uite dura piu lungo tempo, & è piu fertile.

FENDERAI il trōco col scarpello, o con la sega, ouero (ch'è molto meglio) con una zeppa di rouere, & metterai nella fessura una pietra, si che le parti del tronco si spartino, nel qual spargerai della orina dell'huomo uecchia & puzzolente alla misura di quattro libre, si che sensibilmente tutto il tronco sia bagnato & bene, acciochè le radici bagnate del tutto si restituischino nel proprio essere. Et dopo gettaui dello sterco misto con la terra. Nondimeno fa bisogno che coloro che

pongono la pietra nel tronco, che discalzino & riuoltino quello che è intorno alle radici. Et questa cura bisogna far nel tempo dello autunno.

A curar la vite che sia infermiccia, & che si pieghi a diuenir secca.

CVRERAI *la uite inferma con la cenere di sarmenti, o di quercia incorporata con aceto. Molto gioua l'orina dell'huomo arsa alle radici. Alcuni tagliano appresso terra le uiti ammalatticcie, & dopo le cuoprono leggiermente con la terra che sta loro intorno, mescolandoui un poco di sterco, & quando hauranno fatto i torrioni, leuano i debili, & lasciano i generosi. Et di nuouo l'anno seguente eleggono il miglior de i lasciati, & gli altri rimouano.*

Accioche le viti non lacrimino.

LE *uiti che molto forte lacrimano, buttan tutto il uigore di tutto il corpo come si debbe credere & per tanto con il falcino tagliaremo il tronco, & la feriremo in seno & concauo, & se non giouarà, scarparemo della grossezza delle radici, o in qualche modo la feriremo, & dopo cotta la morchia, & ridotta quasi alla metà raffreddata ugneremo le ferite, & l'occhio sotto la tagliatura di fuori, ilche è molto meglio secondo che la esperientia ne insegna.*

Rimedio per le viti ferite da ferro.

CVRERAI *le uiti ferite dalla zappa, dalla uanga, o da altro instromento di ferro in questa guisa. Se la percossa sarà sotterra, la coprirai con terra sottilissima mescolata con sterco di capre, o di pecore, & legherai intorno, & dipoi sarchiarai intorno al tronco, & haurai diligente cura alle uiti. Ma se la ferita & percossa sia alle radici, le porrai adosso un poco di terra tenera mista con sterco, & spesso le sarchiarai intorno o torcendo il sarmento, & non lo piegando, & schifarai ogni maneggio che le sia uiolento.*

Rimedio per rinfrescar le viti.

BISOGNA *tagliar piu breui & scortar le uiti molto abondanti nella materia sua, cioè in moltitudine & lunghezza di sarmenti & di foglie, perche disarmentate si riposino. Ma se non cessano fatta la pastinatione, faccinsi intorno i monticelli di arena di fiumi & di cenere. Altri pongono intorno alle radici pietre, acciochè uenghino a refrigerare & rinfrescar le uiti.*

Accioche le viti non marcischino il frutto.

SONO alcune uiti delle quali prodotto il frutto, si putresa & marcisce, auanti che i graspi si nutrischino & uenghin maturi. Queste si potranno medicar con le foglie della porcellana. Altri ungono il tronco intorno con polenta mescolata con la porcellana. Altri ungono con la porcellana la metà del graspo, & del ramo. Alcuni gettano alle radici quattro libre di cenere uecchia, o di arena.

Delle foglie della porcellana et della polenta

Rimedio contra i uermi et altri animali che nocciono alle viti.

SI ammazzano i uermi che molestano l'uue, o che stanno in una parte della uigna a danneggiar facendo suffumigatione col letame bouino, o bufalino secondo il uento. Alcuni suffumigano nella uigna galbano, o corno di ceruo, o ungie di capre, o scorza di ebore, o radice di giglio & cosi scacciano le serpi, & altre perniciose bestiole. Cacciarai anco simili bestie se suffumigherai nella uigna i peli della donna. Altri suffumigano la peonia, altri la persona, cosi chiamata, o che le piantano appresso le uiti Alcuni cuocono il succo cirenaico con l'olio, & ungono il tronco delle uiti, principiando poco di sopra al fondo. Ma accioche le rugiole nō danneggino le uiti ungerai gli arbori con l'aglio trito.

Del letame bouino et bufalino

L'aglio trito contra le rughe

Contra le cantarelle.

CONTRA le cantarelle macerarai le cantaride nell'olio, & con quella ungerai la ruota con la qual tu aguzzi & arroti il falcino. Alcuni per uoler discacciare i maggiori animali, pigliano lo sterco di cane, & lo macerano nell'orina uecchia, ilquale poi spargono, & adacquano ogni cosa. Oltre a ciò piglia enanthe dal la uite che produce il uin dolce, & dalla saluatica, & specialmente dalla uite dello arbore nel tempo del fiorire, si che leui uia i rami & i graspi, i quali si secchino all'ombra, & poi gettato il puro fiore nella botte, infondisi con uin buono odorabile & sapa in misura equale, & diligentemente le plasmarai con le mani, & ne farai masse & palle come pani, & conseruale.

Del sterco di cane

Come si faccia l'uua passa.

MOLTE cose hanno detto gli antiqui intorno al far l'uua passa. Ma a me piace farla in questo modo. Leuarai da i sarmenti i graspi dell'uua matura, i quali lasciarai marcir in su la uite, & dopo leuatili appiccali all'ombra, & cosi seccata la metterai in un uaso sopra coperto con foglie passite al Sole & secche, e cosi raffreddata componerai, & pieno il uaso di nuouo coprilo cō foglie di uite, & postoli il couerchio, mettilo in una casa fredda che nō faccia fumo. E q̄lla uua passa che co

si è preparata durerà per molto tempo, & è suauißima. Faßi anchora una passa in questo modo, attorciesi la uite, & lasciasi pendere per tre dì, ouero per quattro & poi colto ciascuno graspo con tanaglie, o con mano si ponga in mosto dolce feruentemente, & quiui tanto si lasci che si poßino dir due aue marie, & poi si secchi no al Sole, se è caldißimo, o nel forno quando ue è tratto il pane. Ma guarda che da doue ne da rugiada si tocchino, & poi che siano raffreddate si ponghino in alcuno mondißimo panno, & ottimamente strette si ponghino pesi disopra. Alcuni altri seccatele al Sole, l'attuffino anco in mosto dolce freddo, & secchino alquãto, & componghino. Ma tutte queste cose acconciamente far si possono dell'uue recenti senza attorcer i graspi osseruando ciò che io ho detto, sapendo che malageuolmente seccar si possono al Sole nelle temperate regioni.

Rimedio accioche le viti non faccino pidocchi.

PIGLIA *del grasso di orso & ungerai la scorza delle uiti, lequali non produranno pidocchi, ouero ungerai le falci da potar con il detto grasso che ueruno il sappia & non sarà pidocchi, ne il ghiaccio nocerà loro. Ouero ungi le falci cõ l'olio, nel qual sia posto dell'aglio pesto & trito. Ma se tu coccerai le ruge che si trouano ne i rosari con l'olio, & di quello ungerai le falci da potare, le uiti non aranno dannificate da alcun uerme, ne anco dalla brina. Ouer se ungerai col grasso di becco, o col sangue delle rane le falci. O se aguzzarai & arroterai le falci con la pietra da aguzzar rasori, & olio con cenere. I sarmenti delle uiti abbruciati mescolati con la lachrima della uite, & col uino posto nel mezzo della uigna, impediscono i uermi che non nascbino.*

Olio co aglio pesto et trito

Nota

Cose appartenenti alla vendẽmia, & come s'apparecchino i vasi, & le vue per far il vino, & come debbe esser fatta la canoua, & altre cose vtili intorno a questa materia.

APPROSIMANDOSI *il tempo da uendẽmiare si deono apparecchiare, & acconciare i tini in quei luoghi doue si usano le corbe, i cofani, le ceste, & tutti gli strumenti, & uasi che son necessari a ciascuno, secondo la uaria cõsuetudine de luoghi, & si lauino i uasi necessarij ottimamente. Et s'apparecchino i uini uecchi serbati perche son migliori, & piu dureuoli de noui anchora che mezzi maturi. Si debbono parimente aprire, i torcolari, le tine di legno o di mattoni, & di pietre cotte uenti dì auanti la uendẽmia, accioche piglino aere & respirino & si lauino con acqua marina, & dopo si suffumichino. E anco utile il conoscere quando sia da uendemmiare, perche alcuni uendẽmiano innanzi che l'uue sien mature, però fanno il uino sottile cattiuo, & non dureuole. Et altri uendẽmiando tardi non solamente offendono le uigne che son gia risolute di forze, ma fanno anco cotal uino piu paßibile, & men dureuole. Conoscesi dũque il tempo della uen-*

demia al gusto, & al uiso. Dicono, Democrito, et Affricano che l'uua dee solamente indugiar sei di matura, & non piu. Ma se il granello dell'uua non sarà uerde, ma in quella nerezza, o in quella altro colore nel quale esser dee al suo fine secondo la natura della generation di quella uua, significa quella esser matura. Alcuni spremono l'uua, & se il granello escie ignudo & non carnoso dicono che l'uua è matura per la uendemia, ma se n'uscirà il granello coperto di carne, dicono non essere matura. Ma alcuni, poi che elle incominciano a esser passe le chiamano mature, altri traggono uno acino del graspo & dopo uno, o due di considerato se gli entra nel luogo dell'acino s'apparecchiano alla uendemia se le circonstanti nō lo riceuono. Palladio dice, che si conosce la maturità se espresß granelli delle uue che son nascose ne gli acini siano di color fosco, o nero, laqual cosa fa la natural maturità. Conuiensi dunque allhora uendēmiare, & maßimamente la Luna essendo nel Cancro, o in Lione, o in Libra, o in Scorpione, o in Capricorno, ouero in Aquario & guarda ben che ella sia in discrescimento & sotto terra quando raccogliamo le uue. Et in somma è da sapere che l'uue molto grasse per i lati si nudano dalle foglie. Il uino che di quelle si fa, sarà men acquoso, ma piu poderoso & meglior da durare. Se l'uue si cogliono dopo terza quando la rugiada è risoluta, & che l'aria sia calda, & chiara, il uino sarà piu poderoso, & miglior da durare. L'uue chiare, nō grasse, ne cōsumate, & in nessuna parte corrotte fanno il uin piu potente, et miglior da durare, et cosi le contrarie il contrario adoperano. L'uue troppo mature fanno il uin piu dolce, ma meno potente, & men dureuole che quelle del primo tempo. Colte troppo acerbe fanno il uino piu acerbo, et le mezolane fanno il uino potente, & che meglio dura. L'uue in accrescimento della Luna colte, fanno il uin men serbeuole, & nel menomamēto piu. Se l'uue nere a bollire si pongono nel fondo del tino il uino sarà piu rosso, & le mature piu maturo, & le acerbe piu acerbo, & se mele, piu dolce, & se saluia, saluiato, & generalmente acquistan sapore, & uirtù di quello che in quel luogo si pone, se bollera seco ne di cōueneuoli, & se l'uue colte staranno in alcun di in monticello il uino sarà piu maturo. Se il mosto bolle ne uasi senza graspi sarà buono, & dureuole, ma piu tardi si chiarirà che quello che bollirà co sopradetti raspi. I soprastanti alle corbe maggiori, siano oculati quādo si coglion le uue, e cauino fuori le foglie delle uiti & degli arbori, & lieuino anco i graspi acerbi & aridi che ui trouano, & se accade che i soprastanti siano ingannati p inauertētia, a questo habbin cura i pestatori, e lieuino uia le foglie, i rami immaturi et secchi che si uedon nel torcolare, pche le foglie insieme col uino pestate cōstringono piu il uino, ilqual facilmēte si puo corrompere. Et p i graspi secchi & acerbi, grandemente si danneggiano i uini. Oltra ciò quando l'uue son poste nel torculare, subito con i piedi lauati et netti i pestatori pestino ugualmente tutti gli acini dell'uua, & cauin le uinaccie & ritirino da una parte che stia aperto il foro, del quale possa il uino uscire ne i tinelli posti sotto la tina. Et quādo di nuouo haranno ripestato, et dopo che haurranno riscaldata la uinaccia, et che nō ui è molto uino, pōghinla sotto il torcolo di legno, cioè sotto lo stret-

toio, perche cosi calda & tenera esca fuori il uino, & se anco fosse molto humida; cioè se ui fusse copia di uino, aggrauala (adunata da un canto della tina) con peso che la calchi, & premi fin che esci fuori, questo si fa doue non è strettoio. I pestatori quando entrano nel torcolare habbino i piedi ben lauati & netti, & alcun di loro fin che sta nel torcolare non mangi, ne bea, ne spesso esca & entri, & se pur di necessità uscisse, non uada scalzo co piedi. Stiano anco uestiti & cinti, per il sudor che non cada nel uino. Bisogna far anco sempre buono odor nella tina, o con incenso, o con altro suffumigio buono & odorifero. Et si ha da sapere che quanto meglio l'uue si calcano, tanto meno, & peggiore fia il mosto, & piu duro se ne trarrà, ma se male calcate saranno sarà il contrario. Et è da sapere ch'alcune uue hanno in tal maniera i picciuoli suoi cosi aspri, che con quelli senza guastamẽto di se, non posson bollir, & alcuni sono si poco aspri che cõ essi non possono bollir lungamente, & è da sapere anchora che quãto l'uue son piu grasse, et piu acquose tanto piu debbon bollire col picciuolo ne tini, & quãto piu nobili, & piu secche sarãno, tanto meno si cõuien loro stare in quelli. Anco è da sapere che poi che l'uue cotte son poste in monte, se staranno due, o tre di cosi molto accrescono la maturezza, et la dolcezza de uini, è però utile nelle uigne hauer bitume nel quale l'uue si ponghino doue potranno star piu tempo, & di fuori corsi il uino maturo in tini piccoli di bitume, percioche quindi uscirà molto soaue, & diletteuole sarà, ma si potrà cõseruar per la state. E da saper anchora che ogni uino che bolle con picciuoli con pelli, o con corteccie de gli acini è bianco. Ma quello che con essi bolle si tinge da loro, & si fa il color uero della corteccia, o bianco, o rosso, o giallo.

I pestatori quello che debbano fare

Del modo del far il vino, & quale debba esser lo strettoio, o torcolare per farlo. Et si ragiona della qualità della canoua o cantina.

Et perche disopra habbiam detto alcune cose del torcolare o dello strettoio, ragionandone al presente con piu copia di parole, dico che bisogna che'l torcolare sia di tanta grandezza & capacità, che ui possin capire i frutti che si raccogliono, & che gli operari habbino luogo, nel qual possino conuersar commodamente, & le uue habbiano sito & spatio conueniente, accioche nel tempo conueniente si possino portar i frutti con maggior comodo, & gli operari nõ si suffoghino dal uapor del mosto leuato in aere. Bisogna adunque che tutto il torcolare sia coperto da ogni banda di leggerissimo coperto, et disopra di tauole, accioche non ui cada dentro & macchi il uino, ne terra, ne sterco di animali, ne alcuna altra cosa. Et sia il torcolare molto caldo, & habbi l'uue grandi da diuerse parti. Ma il uaso che ua sotto la tina, o torculare, sia grande da colarui il mosto, & dopo che si è adoperato si laui con l'acqua marina, & nettisi & asciughisi con una spugna & lascisi discoperto accioche non si putrefaccia. Et perche alcuna uolta ui cascon dentro i topi, & ui lasciano uno odor graue et dispiaceuole, ponghisi disopra una

Che il Torcolare sia tutto coperto

tauola larga, per laquale il topo poſſa ſcappare, ſe alcuna fiata ui cadeſſe dẽtro. Et quando un'altra uolta ſi haueſſe d'adoperare, ben lauato & polito ſi ſuffomigbi. Ma il uaſo da raccoglier l'olio dal torcolare biſogna che ſia piu piccolo. Quanto poi alla canoua da ripor i uini ha da eſſer in region calde, & habbi la fineſtra dall'Oriente, & dal Settentrione, & ſe ſarà in regioni fredde, la fineſtra ſia dal mezzo di, & ſia diſcoſta dal torcolare, et da ogni luogo di cattiuo odore. I uaſi ſi debbono aſſettar di maniera che l'uno non tocchi l'altro, ma diſcoſto un pie l'uno dall'altro, accioche quelli che hanno cura della cantina, poßino facilmente entrar fra i uaſi, & accioche ſe un uaſo di uino ſi guaſta, o diuenta acetoſo, non corrompa l'altro propinquo a lui. Non è coſa alcuna che ſi guaſti tanto preſto come il uino, & maßime il moſto. Oltra di queſto i uaſi ſi debbon ripor in luoghi ſecchi, ſi che due parti di quelli ſiano in terra, ſe la regione, & il luogo è infermo, & ſopporti il uin piccolo, & di niun nutrimento. Ma ſe ſarà potente, la meta di quelle et non piu. Et debbaſi por ſotto i uaſi arena groſſa & aſciutta, et ſopra quella ſi ſtenda del giunco unguentario mediocremente. Et il reſto ſi debba riempiere di terra ſecca al Sole, perche la arena & la terra aſciutta tirano a ſe ogni humore dalla terra, & anco da uaſi, & fanno molto dolce il uino. Ma la forza ſua ſi puo cõprendere ſe tu empierai una ſporta nuoua di arena, & ricolerai il uino acetino dentro & ch'egli eſca fuori puro & ſenza odore, & ſe non haueßi della arena, piglia della terra diſopra, & prima aſciugala al Sole. Si conchiude che nelle celle de i uini non uuol eſſer alcuna coſa fetida, come è acconciatura di corame puzzolẽte, caſcio, aglio, olio, fichi & uaſi diſutili, perche tutte queſte tirano a ſe la humidità del uino, & ſi marciſcono, & di nuouo mandano il lor puzzore al uino. Si debbe anco diſcoſtar la cantina del uino, da laghi da i deſtri, dalle ſtalle de caualli, dalle ſtanze della paglia, dal piſtrino, & da bagni. Et ſe intorno ui fuſſero nati arbori, taglinſi uia, perche le radici che s'abbracciano, la corrompono, & apportano il ſuo odore, & maßime le ficulnee, & i pomi granati. Et ſe habitiamo in uilla, faremo il pauimento di mattoni leuato in alto, & ſopra ui locaremo i uaſi con la arena ſotto.

Quali paeſi produchino abbondanza di vino, & come ſi debba allogare il vino, con molte altre coſe appartenenti alla ſua conſeruatione.

Le regioni che ſon concaue producono molto uino & uitioſo. Ma le alte lo producon molto migliore per eſſere il frutto cotto da i uenti, & da altro temperamento dell'aere, & maßime dalla potenza del Sole. Perciòche non ſolamente il Sole fa le uue piu ualide, & piu potenti, ma molto piu dolci, ſe molto le riſcalda. Oltre a ciò la Luna quando è calda, & humida da ſe ſola, fa maturar l'uue, & la notte ſola rende l'uue dolci. Adunque hanno biſogno di molto Sole, acciò che'l uino ſia piu durabile, & piu preſto uẽga al ſuo uigore, & ſi gonfi alla ſua perfettione.

ne. Inoltre il frutto che nasce in region calde produce il uino piu diuturno, ma da altre parti che tenghino crudità della terra, si raccoglie uin dissoluto, debole, & infermo. Se la uite produrrà pochi grapsi di uua, il uin sarà piu potente, ancor che habbia posto tutte le forze in quel solo frutto. Ma poi che si sarà raccolto il uino & specialmente il piu potente, si dee allogar dallo occidente & mezzo giorno et si faccino ripari di muro. Ma i uini piccoli & deboli si ripongbino al coperto, ma ui si faccino le finestre alte uoltate all'Oriente & al Settentrione.

S i *debbono anco aprire i uasi del uino osseruato il nascer delle stelle & schiuato, perche allhora si commoue il uino, & non si conuien maneggiarlo. Et se tu apri il uaso di dì, bisogna oppor al Sol l'ombra, accioche il suo splendore nõ si stenda al uino. Ma se sei astretto dalla necessità di aprirlo la notte, farai il medesimo ostacolo adombrando la Luna. Et si dee anco sapere che quando i uenti Boreali spirano, che allhora i uini si debbono tramutare in altri uasi, ma non mai tirando i uenti australi. Il uino che si tramuta nel plenilunio diuenta acetoso. Et bisogna conoscer, che'l uino separato dalla feccia dalla quale riceue nutrimẽto, è di parti piu sottili, & deboli. Adunque bisogna proueder che nell'inuerno si riscaldi, & nella state si rafreddi. Si debbon tramutare a Luna crescente quando stà sotterra. Sotion dice che si debbon tramutar specialmente ne i giorni prelunari, cioè auanti che la Luna si mostri a gli huomini, che è il primo & secondo dì della uolta. Ma bisogna schiuare il nascer delle stelle quando mutiamo il uino in uasi piccoli, perche la feccia si commoue ne i lor nascimenti, & massime quando fiorisceono le rose, & molto piu quando la uite pullula. Persuadono i saui, & specialmente Hesiodo, che quando è aperto il uaso, quel uino che stà nel principio & quel che è appresso al fondo del uaso, si debba consumare, & quel che stà nel mezzo riseruar nel uaso, come quello che è piu forte & piu durabile, & idoneo a tollerar la età. Et il uino che stà alla bocca del uaso è piu infermo, per esser come gonfiato dallo aere che gli stà appresso, & cosi spirando è piu debole, & quello che stà al fondo presto si guasta, et fassi acetino come quello che è uicino alla feccia. Dice anco, comandiamo nel principio del uaso, & nel fine il uino esser satureuole, & nel mezzo parco.*

A l c v n i *assaggiano & gustano i uini quando spirano i uenti Boreali, perche allhora non son turbati. Ma alcuni mossi dalla sperienza gli gustano quando tira l'Ostro, perche allhora il uino si moue, & dimostra la sua qualità. Colui che è digiuno non gusti il uino, perche il gusto allhora non è in suo essere. Ne anco si dee gustare quãdo l'huomo ha ben beuuto & mangiato, ma bisogna che lo assaggiatore del uino sia alieno da i cibi agri & molto salsi, & da tutti quei che alterano il gusto, ma sia moderato dal cibo quando gusta il uino, & che sia nel digestire. Alcuni che uendono i uini ingannano i mercatanti che comprano a questo modo. Quãdo i compratori son giunti alle canoue, coloro fanno lor molte carezze & come stracchi gli inuitano a far colatione, i quali accettando mettono loro in tauola noci & formaggio, di maniera ché guastandosi coloro il gusto con quei cibi, non posson poi giudicar bene se'l uino è buono o cattiuo. Et però debbono i compratori*

quando tira Borea hauer buon gusto & guardarsi da gli inganni. Et il contadino dee spesso cercar il uin uecchio & il nuouo per ueder che non si muti o si guasti. E anco necessario che'l padrone spesse uolte creda il uino a i serui. Similmente si conuiene che'l comprator conosca se'l uino sia puro, o s'habbia dell'acqua. Ma per conoscer s'ui è molta acqua alcuni gettano un pomo nella botte, ma molto meglio son le pere saluatiche. Altri la locusta, altri la cicala, & se staranno di sopra, giudicano che il uino sia puro, ma se uanno a fondo, han dell'acqua. Alcuni bagnano in olio una canna o una bacchetta o altro, & netta la pongono nel uino, & cauatola poi fuori pigliano la proua, perche se sarà acqua nel uino, si raccoglieranno insieme nell'olio le goccie dell'acqua. Alcuni usano un sperimento piu semplice. pigliano una pignatta nuoua nella quale non ui sia piu stato cosa alcuna, & l'empion di uino, & per due giorni la tengono appiccata, & se ui sarà acqua mescolata, sia certo che stillara l'acqua fuori. Altri riscaldano il uino, & lo pongano in una pignatta nuoua sotto il cielo all'aere, & se ui sarà acqua, si tramuta in aceto. Alcuni fanno la proua con la calcina uiua gettandoui sopra del uino, & se ui sarà acqua, la calcina si disfarà, ma se'l uino sarà puro, la calcina si ristrignerà insieme. Alcuni spargono il uino in una padella di olio bollente, & se ui sarà acqua, farà strepito & romore, & saltaranno le bolle in alto. Alcuni con una spongia nuoua piena di olio fregano la bocca del uaso intorno intorno, & se ui è acqua, si piglia nella spongia. Il medesimo esperimento si fa nell'olio. Ma se tu uorrai cauar fuori l'acqua della botte. Metterai nel uaso del uino, lo alume liquido, & dipoi con una spongia piena di olio turarai la bocca del uaso, & ponendolo pendente lascia colare, perche ne uscira solamente l'acqua.

OGNI uino per la maggior parte diuenta acetoso, & si riuolta in cercone, intorno al tramontare delle pleiade, & circa il solstitio dello inuerno, ouero quando la uite comincia gia a fiorire, & circa il solstitio della state, & sotto il caldo della canicolare, & in somma, circa tutte le ecceßioni del freddo, & del caldo, o delle diuturne & abondeuoli pioggie. Il medesimo auiene per i uenti uiolenti, o per i tuoni, quando la rosa fiorisce, o dalla uiolentia de i folgori delle saette et de baleni Ma per rimediare a questo, sappia che il ferro posto sopra i couerchi delle botti rimoue il nocumento de i folgori et de tuoni. Alcuni ui pongono del Lauro. Et si dee sapere che il sale arso gettato nel uino uieta che egli non si fa cercone, fa anco che non bolle tanto, ne produce tanta spiuma. Le mandole dolci poste nel uin negro lo conseruano lungo tempo. L'uua passa (cauatole il uinacciolo) con la arena bagnata di mosto, o sapa, fa il uino grasso & durabile. Alcuni dicono che l'uua passa fatta di sua natura nella uite, posta nel uino lo conseruano. Il gesso gettato nel uino a principio lo fa piu agro & garbo, ma in successo di tẽpo la garbezza passa, & il gesso gli è di tanta utilità che lo conserua molto tempo. Il fien greco seccato al Sole & pesto, buttato nel uino, lo conserua. Il uin riuoltato, se si caua della propria feccia, & buttisi sopra la feccia del uin buono, diuenta buono lungo tempo. Alcuni spengono nel mosto le fiaccole accese, & non permettono che'l uino si tra-

muti. Altri parimente ammorzan nel uino il ferro infocato. Alcuni buttan dentro il frutto del cedro arso, con la galla arrostita, & cosi lo fanno durabile. Altri ui buttano lo incenso arso & abbruciato. Altri mescolano col uino la cenere de i sarmenti delle uiti. Altri i uini riuoltati tramutano in uasi di nuouo impegolati, & li trasportano in altre case.

Dicono *etiandio alcuni che è impossibil cosa che'l uino si conturbi si riuolti, & diuenti cercone, se tu scriuerai nel uaso, o nelle botte queste diuine parole, Gustate & uidete, quod bonus est* Dominus. *Farai anco regolatamente se tu scriuerai le medesime parole in un pomo, & lo metterai poi dentro nel uino.*

Cioche si dee fare perche il vino duri lungamente, con molti rimedi buoni cōtra a suoi vitii, & come si conosca la sua bontà quanto al durare.

Riposto *il uin nella bòtte, dopo un certo tempo leggiermente si uoti il uaso, & lasciuisi la feccia, & diligentemente si copra il uaso, & poi spesse uolte si auertisca con lo odorato, pigliando esperientia se si fa alcuna uariation nella feccia, o che si generino i moscioni, o altra cosa simile, che son segni che'l uino si guasterà. Ma se non si uede nulla nella feccia, si debba confidar nel uino. Alcuni forano una canna per lunghezza, la quale essi mandano nel uaso fino alla feccia, & chiudono il foro di sopra del uaso, & lo serrano col dito, & dopo leuato il dito, tirano il rispirar per il foro di sopra, accioche l'odore uenga lor dalla feccia, & secondo che sentono la qualità della feccia, cosi anchora conietturano douere essere il uino. Alcuni fanno bollire un poco di uino, & raffreddato lo gustano, & quale trouano il sapore, tale dicono che sarà il uino per lo auenire. Ma bisogna gustare il uino di mezzo il uaso. Altri pigliano le conietture da i coperchi de i uasi, perche discoperto il uaso gustano quella humidità che resta ne i coperchi, & dicono che il uino sarà tale, perche se il sapor sarà uinoso, il uino sarà perfetto, se acquoso non sarà sicuro affermarlo. Si puo anco pigliar la sperientia del fior del uino, perche se sarà di color di porpora, lato & molle, il uino è sicuro, ma se il fiore fosse appiccaticcio, il segnale è tristo. Il fior del uino se sarà di sopra negro, o flauo, significa debolezza, se bianco diuturnità. Ma quello che è simile alla tela de i ragni, significa la acerbità sua di subito. Et se nel tempo della uendemmia uedrai la serpe circondar la uite, aspetta il uino acido. Et se quando l'uua si pesta troui il uin grosso & glutinoso, o quando lo imbotti (che si conosce al toccare il uino) sarà durabile, & se tenue & infermo, facilmente si uolterà. I uini austeri quando son mosto durano, & col tempo son molto piu giocondi, ma i dolci dal principio & teneri, non saranno diuturni. Ma il uaso del uino che si riuolta si conosce con il toccarlo, perche è caldo, & per il contrario il uaso del uino diuturno è freddo. Il uin che nella primauera appar caldo al gu-*

sto, presto si riuoltarà, ma se appar freddo sarà durabile. Se il coperchio del uaso sarà sempre secco, promette il uino di lunghißimo tempo, ma se humido, significa che si riuolterà. Se il uino ha odore di aceto mostoso, sappi che è causa il uaso uinario, & però tramutalo in un'altro uaso. Alcuni prouano in questa maniera se il uino sia diuturno, pongono la man nel uino, la qual rafreddata giudicano per lo odore, perche l'odorato del uino che si guasta è piu acido. La onde perfettamente chiuso, lo pongano nell'acqua per tre giorni, & dipoi cauatolo ne fanno la esperientia. Alcuni spargono il uino sopra la arena & lo colano, & se non si tramuta, dicono che è perfettißimo. Si sogliono i uini riuoltar maßime nelle mutationi de i solstitij, & quando la uite comincia a germinare, perche in quei tempi si debba far la proua & l'esperientia. Altri sperimentano la bontà del uino in questo modo, Fanno lame di piombo, o di stagno, o di rame, lunghe & larghe tre dita, lequali ristringono con i copertoi de i uasi con la cera, coprendo i couerchi de i uasi, & passati quaranta di, aprono i uasi & gli discuoprono. Et se trouerano che i uini habbino fiori, & odor dolce & le lame tutte pure, dicono che il uino è sano. Ma se debbon patir cosa alcuna, trouerai la lama di piombo imbianchita, & che harà le squamme a somiglianza di biacca. Ma se la lama sarà di stagno, & il uino si guasti, trouerai su lo stagno sudor negro, & detto sudore sarà di sapore acido. Et se la lama sarà di rame, & il uino non patisca, trouerai la lama pura & splendida come ue la ponesti. Ma se il uino si permuterà, trouerai la lama fetida con bolle sopra. Alcuni ui mescolano la polenta, & dopo che ue la hanno lasciata star lo gustano. Alcuni fanno bollire il uino, nelquale pongono seme di apio, semola di orzo, foglie di lauro, & sarmenti di uite di uua negra, & rafreddato lo gustano, & cosi fanno la esperientia del uino. Ma quando egli comincia a diuenir aceto per riparar farai cosi. Metterai dentro alla botte una pignatta nuoua piena di acqua diligentemente chiusa, & serrata, & poi serrato il uaso lascian doli alquanto di respiracolo, dopo tre giorni trouerai il uino sanato, & l'acqua puzzolente, & cosi farai tante uolte fin che il uino sia tornato alla sua perfettione. Altri ui aggiungono la 50 parte del uino al latte di capra, & cuoprono il uino per cinque di, & dopo lo pongano in un'altro uaso, & di nuouo lo cuoprono per altri cinque di, & non si fa cercone, ne si riuolta. Ma quando alcuno hauesse uoglia di far il uin di bianco nero o per il contrario farai cosi. Mescola dragme otto di sal grosso in dieci libre di uin negro. Il medesimo intrauerrà se spargerai nel uino il siero del latte. Et se alcuno arderà i sarmenti della uite bianca, et metterà la cenere nel uaso, & maneggi molto bene il uino, lasciatolo riposare per quaranta giorni, sarà il uino bianco. Et per il contrario il bianco diuenterà negro, gettato nel uino la cenere de i sarmenti delle uiti della uua negra. Ma uolendo far il uin chiaro & splendente. Piglia il bianco di tre oui, & buttalo nel uaso, & mouilo, si che faccia la spiuma, aggiungeraui del sal bianco & parte del uino, & cosi macinarai fin che diuenti bianchißimo, & poi empirai il uaso di uino, & cosi gettalo nella botte, & riporralo fin che sia da beuere. Ma se tu uolesti far uino che portaßi molta acqua. Pi

glia la radice della altea, & seccata raderala nel uino, & commosso & conturbato il uino userallo. Et se ti piacessi di uin nuouo farlo uecchio. Piglia una scodella di mandole amare, di assentio, della coma del fruttifero pino, & del fien greco, che siano fritti & pesti, & mescola in una amphora, & farai i uini durabili che pareranno che sien uecchi. I uini parimente parranno uecchi, se presi due uasi uoti da uin uecchio & leuato loro il fondo, torrai la uecchia feccia del uino laquale arsa, rotta, & ben criuellata, laqual se tu poi metterai in un'altra botte col uino, & rimescolandolo bene & lasciandolo poi riposar per quindici di, adoperandolo parrà uin di dieci anni.

Per fare del vino noue vino vecchio

In che maniera dopo che sarà fatto il vino si dee allogar il mosto, con molte cose al mosto appartenenti.

Bisogna auanti che si metta il mosto ne uasi mondarli con la spugna, & suffumigarli di incenso. Et non bisogna molto impirli, ne far anco che siano molto scemi, & uoti, ma conietturar quanto puo salir il mosto bollendo, accioche non si butti uia il uino, & accioche sputi fuori la schiuma uenuta fino a i labri de i uasi. Si debba purgar il mosto ne i uasi per quindici di & con le mani, & co bicchieri, o altri instrumenti cõmodi a leuar la schiuma, o altra cosa superflua che ui fusse, & tutti i purgamenti rimouer dal luogo oue stanno i uasi del uino, et portarle dal la lunga, perche se stessero uicino, si generano moscioni, & getta tristo odore, lequali due cose corrompono il uino, la onde sempre si dee prouedere, che nel luogo del torcolare o cantina del uino ui sia odor buono, con suffumigationi odorifere come cosa che bisogna alla cella del uino, accioche ben si cõseruino. La uinaccia (dopo che'l mosto è uenuto fuori) si dee rimouere dal torcolare & posta ne i uasi si debba calcare, & molentarla con il strettoio, perche di quella si caua la feccia, che è bere non dispiaceuole a li contadini, perche l'accompagnano cõ l'acqua che bolla nella tina per una notte, & dopo sumata fanno uino adimandato acquarello meschiato. Et le uinaccie cosi spremute sono abondante nutrimento delli animali. Imperoche li uinacciuoli che stanno dentro le scorze dell'uua si danno a i colombi, et anco le galline ne mangiano. Ma accioche il uino non esca fuori de uasi. Metterà intorno al collo de i uasi una corona, o cerchio di pulegio, di calaminta, o di origano. Alcuni ungono i labri di dentro de i uasi con formaggio di uacca, o di bufala, perche rafrena di dentro il feruere, & il bollire del mosto. Et perche si possa adoperar il mosto presto. Butta in un uaso di mosto, una libra, di aceto dolce et dopo tre di il mosto sarà puro & chiaro. Et se tu uorrai cõseruar il mosto tutto l'ãno metterai il mosto fatto dell'uue che mãdan fuori il sugo innãzi ch'elle sieno calcate in un uaso di dẽtro, e di fuori impeciato, si che'l uaso sia mezzo pieno, et postoui, il suo couerchio diligẽtemẽte ungerai col gesso, pche cõserua il uin dolce lungo tẽpo. Et molto piu si cõseruarebbe se si mettesse il uaso con una pelle chiuso & serrato in uno pozzo per trenta giorni, perche cosi il mosto non bolle, & resta sem-

Netar le Botte e loro suffumigarle cõ incenso Quanto deveno esser piene le Botte. Se deue piu di leuar la schiuma

Per far dello Acquarello

Acciò che il vino no esca fuori delle botte

Per far presto il vino chiaro.

Gesso conserua il vino dolce longo tempo

pre mosto. Et se alcun leggiermente calcasse l'uue, & non cō uiolenza, anco a questo modo sarà durabile lungo tempo. Altri mettono il mosto t.e i uasi uecchi dal uin uecchio. Alcuni pongono il uaso dentro et di fuori impeciato, come è detto nel pozzo solo fina a i labri, & dicono con la esperientia essere ottimo. Altri sotterrano il uaso nelle arene humide. Altri al uaso coperto di uinaccie, gettan disopra della arena humida & bagnata. Altri pongono il mosto in uaso che non è impeciato, et postoui dentro del nitro Alessandrino pesto, lo ripongono all'ombra. Ma se tu uuoi conoscer s'egli ha dell'acqua, piglia delle pere saluatiche, cioè crudissime, amare, & non mature, & quelle getta nel mosto, & se andranno a galla, cioè se staranno sopra il mosto, sappi che è puro, & sincero, ma se andranno al fondo, giu dica che ui è dell'acqua. Ma se tu uuoi ingessar il mosto, ponlo in un uaso largo, & dipoi buttinsi sopra tanto mosto che noti sopra il gesso, & spesso si maneggi et moua, cosi lascisi acciochè le parti piu grosse del gesso uadino al fondo, & ui si fermino. Et poi cauisi il mosto che sta disopra, di modo che non habbia parte alcuna del gesso, dopo che è maneggiato & commosso. Ma se'l mosto s'inacetisse. Piglia uue passe & mettile a macerar fin che si gonfino & ingrossino, & dipoi spremile, & mettine due libre nel uaso del mosto. Oueramente colarai il mosto & faralo passar sopra della arena di fiume. Oueramente buttisi nel mosto acetino quattro dramme di sandice. Porrai anco cenere di uite bianca & non si farà aceto si come alcuni dicono. Ma fauellando del uino meglio si prouede che non si faccia aceto se si tenga in cella fredda piena di uasi, & chiusi ottimamente che sfiatino, che se'l uaso non è pieno, & è in luogo caldo, & se si teme dell'acetire prendasi un pezzo di lardo grasso, ottimo, & si cucia in una pezza bianca di lino sottile, & dall'uno capo legata una corda si metta per lo cocchiume, si che discenda nel mezzo del uentre del uino, & quando poi il predetto uino beuendo si menomerà anco il detto lardo piu giu si discenda, & disopra il uaso ottimamente si chiuda, & cosi tanto che'l uino sia consumato, & quanto piu lardo sarà, tanto meglio il uino si conseruerà. Acciochè l'aceto si muti in uino si dice che ui si dee metter seme di porro, altri dicono che dell'acetosità s'aiuta, se si pongono sopra il cocchiume foglie di uite, & spesso si mutino, & disopra alcuna pietra, altri dicono che se si mette olio d'oua nel uaso tanto che copra la superficie del uino che si difende ottimamēte dalla acetosità, & quando l'ultima parte del uino uscirà si potrà raccoglier olio.

Per conoscere se nel mosto ci sia mescolata l'acqua

Se'l mosto s'inacetisse quello che s'ebba a fare accio nō diuenti aceto

Nota del lardo

Accio l'aceto diuenti vino

Rimedi per non si imbriacare.

MANGIA del polmone arrostito di capra. Ouero mangia a digiuno cinque, o sette mandole amare. Ouero auanti che tu bea, mangia della uerza cruda, & non ti imbriacarai. Oueramente piglia quel liquore che si sparge dalle uiti quādo son potate, & daralo a bere a colui che è auido del uino che non lo sappia quando mangia con altri a tauola, & cesserà il disio del uino in lui, ma a far che l'imbriaco ritorni sobrio mangi la uerza con mele.

[illegible] la imbriacatura

Dell'aceto, & come si faccia & delle sue qualità.

Lo aceto infrigida, & costrigne, gioua allo stomaco, fa appetito, ristagna i flussi del sangue da qual si uoglia parte del corpo, beuuto, & sedendoui dentro. Cotto ne i cibi, uale a i flussi del corpo, & messo in su le ferite sanguinose, ui ristagna il sangue, applicato con lana succida, ouero con spugna. sana le infiammagioni, ritorna il budello che esce fuori per il sedere, & parimente nelle donne la matrice dislogata, ristagna i flussi delle gengiue, & il sangue che n'esce fuori. Vale al l'ulcere che uanno pascendo la carne, al fuoco sacro, all'ulcere corrosiue, alla scabbia, all'impetigini, alla crescenza della carne appresso all'unghie, et massime quando si mette con alcuna cosa appropriata al male. Ferma, facendosene continuo bagno, l'ulcere che mangiano, & corrodono, & uanno serpendo, fattone fomento caldo con solfo, gioua alle podagre, impiastrato con mele, risolue i liuidi. Mettesi insieme con olio rosato, con lana succida, ouero con le spugne per gli ardori in su'l capo. Il uapore del bollito gioua a gli hidropici, alla sordità, & suffoli delle orecchie, & distillatoui dentro, ammazza i uermini, che ui si generano. Il bagno del tepido, risolue i panni, ouero applicatoui sopra con una spugna, mitiga il prurito. Scaldato, & fattone bagno, gioua a i morsi di quegli animali uelenosi, che ammazzano con la frigidità loro, ma freddo uale nel medesimo modo a i morsi di quelli, che danno il ueleno calido. Beuuto caldo, & uomitato, gioua contra a tutti i ueleni, & massime contra l'opio, la cicuta, sangue appreso nello stomaco, fonghi male fichi, latte appreso, ixia, & tasso, insieme con sale. Beuuto fa cadere dal gorgozzule le magnate beuute, mitiga la tosse uecchia, ma irrita la nuoua. Beuesi utilmente caldo per la strettura di petto asmatica, probibisce gargarizato, le infiammagioni del gorgozzule, & conuiensi alla schirantia, & al cascare dell'ugola tiensi caldo in bocca per il dolore de i denti. Lo aceto melato, ilqual chiamano oximele, si fa in questo modo. Prendonsi d'aceto cinque hemine, una libra di sal commune, dieci hemine di mele, & cinque sestarij d'acqua & fassi bollire ogni cosa insieme, fino a dieci bollori, & come è freddo, mettilo ne i suoi uasi. Credesi che beuuto, purghi gli humori grossi, & che gioui alle sciatiche, al mal caduco, & a i dolori delle giunture. Conferisce al morso di quella sorte di uipera, laqual chiamano sepa, all'opio, et parimente all'ixia gargarizasi utilmente nella schirantia. L'aceto si fa in questo modo, pongasi buon uino si che sia mezzo pieno il uaso, & specialmente un dolce in luogo caldo, & in uaso d'aceto infetto, & sia il uaso discoperto, & fassi aceto. Anco se porrai il uin chiaro, o torbido ne graspi onde escie il uino di mosto, & u'aggiunga sopra un poco d'aceto, & lasci per un mese o piu, diuēterà ottimo aceto. Et se tu uuoi tosto fare, scalda l'acciaio, ouero la pietra, è poni in uino che la bocca del uaso sia scoperta, ouer il uaso si ponga al sole per quattro dì col uino, aggiunto sale ouero si puo anco piu tosto fare in questo modo, prēdi il uaso che uuoi, & empilo di buon uino & turalo ottimamente, & fa bollire nella caldaia piena

Per far Aceto fortissimo

d'acqua il uaso per grande spatio, & incontanente inacetirà. A far aceto fortissimo prendi le corniole quãdo incominciano ad arrossire, et le more che nascono ne campi quando son rosse, ouero incominciano ad arrossire, & de sambuchi innanzi che comincianо a enfiare, & delle prugnole delle siepi acerbe, et queste poluerezza sottilmente, & allhora prendi del migliore aceto che trouerai, & distempera con quella poluere, si che facci pani ben secchi. Et quando uorrai fare aceto fortissimo di qualche uino, se sarà uin forte ponuene un'oncia di quel pane, & se debole porrauene piu secondo che ti parerà & subito sarà aceto forte in termine d'otto dì. Dicono gli altri esperti se i graspi dell'uue della uendemia in quello tempo ben si lauino, et si purghino da gli acini, & da ogni immõditia, & un poco al sole si secchino, et in alcuno uaso si pongano si che l'empiano a mezzo, & s'aggiunga altretanto di uino, & si chiuda disopra il uaso, farassi aceto fortissimo, alquale si come penso far i prò se i graspi prima si immollino di forte aceto, & tutto tẽpo si potrà quindi tirãdo l'aceto aggiugnere il uino. Si secchino parimente le radici del rafano poluerezinsi, & in uaso si ponghino, et farassi aceto. Anco si prenda la acetosa, & secchisi, & poluerizzisi, et di quella cõ forte aceto si faccia pane, et secchisi, & si ponga in uino & incontanente si fa aceto. Oltre acciò, piglia radici di bietola pesta, et posta nel uino, et dopo tre hore sarà aceto. Ma se lo uorrai restituire alla sua integrita, mettiui dentro la radice della uerza. Piglia anco persiche molli & tenere, delicate, et mettile in un uaso con dell'orzo arrostito, & lasciale per un dì a putrefattione, et poi colatele, usalo. Similmẽte farai lo aceto senza uino in questo modo. Piglia fichi uecchi, & orzo torefatto, & la midolla de cedri, et mettili in un uaso, & commouilo spesso, & quando saranno putrefatti, colarai, & usali. Si fa anco l'aceto senza uino cocendo il gesso in acqua marina, iquali mescola con acqua piouana, & colati, usarai. Si prepara l'aceto a questo modo dragme otto di scilla, & metti in un uaso, piglia una amphora di aceto fortissimo, & aggiungiui altretanto mosto non pestato, ma da se delle uue colato & mescolati insieme, chiudi con la pece, & dopo trenta dì usalo. Alcuni indolcendo lo aceto fanno cosi, pigliano un boccal di mosto calcato, et aggiungonui due boccali di aceto, insieme cuocono, fin che si cuoci la terza parte. Altri due boccali di mosto, & di aceto uno & tre di acqua dolce insieme fanno bollire, fin che la terza parte si cõsumi, & restino due parti. Si fa l'aceto agro cosi. Piglia le uinaccie dell'uue lequali seccarai per due dì, & poi gettale nel mosto, buttatoui poca uua acerba, & farai aceto acerbo, ilquale usarai dopo sette giorni. Oueramente metteui del pilatro, & sarà agro. Et certamente se farai bollir l'aceto alla quarta, ouero quinta parte, & lo aggiungerai all'altro, & lascieralo al Sole per otto dì, haurai aceto acerrimo & giocondo. Radice di gramigna uecchia, & uue passe, & foglie di pero saluatico tritate, & radice di rubo, o spino siero di latte, & carboni sochenti delle ghiande abbruciate, & ceci cotto, & testi rouentati, ciascuna di queste cose buttate nell'aceto lo fanno agro. Ma se tu uuoi saper se egli ha dell'acqua. Metti nell'aceto del nitro, et se uedi gonfiarlo come che bollisse, giudica che ui sia dell'acqua

Per fare Aceto senza Vino

Per indolcire l'Aceto

Per far l'Aceto Agro

Per saper s'nello Aceto ce' sarà acqua mescolata

l'acqua. Piglia una certa misura di aceto come uerbi gratia un boccale, & aggiungi a quello un boccal di acqua marina, cotta per la metà, & mescolata nel uaso et riponla. Alcuni macerano l'orzo & lo colano, & mescolano con un boccal di aceto, & insieme le disbattano, & ui aggiungono una parte di sal seccato al fuoco mentre che è caldo che sia a bastanza, & chiudono la bocca del uaso, & cosi lo lasciano star otto di. Altri buttan nell'acqua de i fichi che sono nell'arbore quando son bagnati, lasciandoli putrefar & ne fanno aceto.

Dell'agresto.

L'AGRESTO si fa di due maniere liquido, e secco, L'agresto liquido si fa in questo modo. Quando l'uue sono anchora acerbe si cogliono, & pestano in tino, o altro uaso e si pongono al Sole, & in quelle si pone alquanto di sale. Et poi che saranno state due ouer tre dì al Sole, si prende il sugo, & riposto si serba, alcuni non ui metton sale, ma con quello si conserua meglio, & maßimamente se di cotali uue sarà fatto, il cui uino non si puo di state serbare. L'agresto secco è cosi d'affare, togli l'uue acerbißime, & pesta, & priemi, & poni in uaso di rame rosso al fuoco, & coci tanto che alla coagolatione s'approßimi, & poi lo poni in uaso scoperto, disteso, & mettilo al Sole tanto che si secchi, & serbalo, & alcuni il pongono a seccare al Sole senza cuocere, se'l Sole è caldo. Alcuni fanno l'agresto d'uue che habbiano alcuna cosa di dolcezza, ma il primo è piu stitico, & piu freddo. Si puo anco al terzo modo fare agresto spesso come mele che è molto uirtuoso. Colgonsi l'uue passe molte, & si battono con uerghe in fiscielle di uinchi fatte, alquanto rare tessute, & poi doue il corpo delle uue per forza delle battiture si solue quiui si stringe, & quinci qualunque cosa discorre, & condito nel uassello a modo di mele si serua.

Per l'Agresto liquido

Affar l'Agresto secco

Del vino Scillino.

IL VINO scillino si fa in questo modo. Togliesi la scilla tagliata, come habbiamo dimostrato di sopra, & secca al Sole, si pesta, & si staccia sottilmente Prendesi poscia di questa una libra, & legasi in una tela rara, & sommergesi in uenti sestarij di buono, & nuouo mosto, & lasciatolo cosi stare per tre mesi continui, si tramuta poscia in un'altro uaso, & serrasi bene. Si puo usare la scilla fresca, duplicandone il peso, & tagliandola, come si tagliano le rape, ma bisogna tenere questo al Sole per quaranta giorni, & inuecchiarlo. Faßi anchora cosi in altro modo, Tolgonsi tre libre di scilla tagliata, & ben netta, & infondonsi in una metreta Italica di buon mosto, & lasciansi cosi maccrare in un uaso benißimo serrato per sei mesi continui, dopo alqual tempo si chiarifica, & si ripone E' utile alla crudità, & alla corruttione del cibo, & parimente al uomito del cibo, & alla flemma raunata nello stomaco, & nelle budella, gioua a i defettosi di milza, alla mala habitudine

A che sia Utile

del corpo, a gli hidropici, al trabocco di fiele, alla difficultà dell'orinare, a i dolori di budella, alle uentosità, a i paralitici, al lungo durare de. freddo, & tremore auanti alle febbri, alle uertigini, & allo spasimo de i nerui, prouoca i mestrui, non nuoce punto a nerui. Tanto è egli migliore, quanto piu s'inuecchia. E' però da guardarsi di non usarlo nelle febbri, ne doue l'interiora fussero ulcerate.

Dei vini, che si misturano con acqua marina.

FANNOSI *i uini, che si misturano con acqua marina, in diuersi modi. Perche sono alcuni, che gli mettono l'acqua marina, subito che sono uendemmiate l'uue. Alcuni fanno prima impassire in su i graticci l'uue al Sole, & poscia le calcano, mettendogli dentro l'acqua salsa. Alcuni macerano l'uua prima impassita nelle botti con l'acqua salsa, & poscia la calcano, & spremonne il uino, & questo diuenta dolce. Quelli, che tra queste specie sono austeri, si danno ne i principij delle febbri, quando non se ne ritrouino di migliori, muouono il corpo, giouano a coloro, che sputano la marcia, & a gli stittici di corpo. Quelli, che si fanno dell'uue Aminee, fanno dolere la testa, nuocono allo stomaco, & generano uentosità. Ma acciochè coloro, che sono studiosissimi di questa arte, ne habbiano copiosa historia, non reputiamo essere ueramente cosa inutile lo insegnare uarie compositioni di uini, non perche l'uso loro sia frequente, & necessario, ma per dimostrare di non hauer tralasciato quello che in tal dottrina si ricercasse. Ne sono alcuni, che si fanno con manco fatica, & spesa, & che sono in uso cotidiano, come son quelli, che si fanno delle mele cotogne, delle pere, delle silique, & delle bacche del mirto.*

Del vino delle mele cotogne.

IL *uino delle mele cotogne, altrimenti chiamato Melite, si costuma di fare in questo modo. Taglinsi le mele cotogne in pezzi, come si tagliano le rape, & cauatone fuori il seme, s'infondono al peso di dodici libre in una metreta di mosto, et per trenta di continui ui si lasciano in macero, chiarificasi poscia il uino, & si ripone. Fassi in un'altro modo anchora cosi. Pestansi le mele cotogne, & spremesene il succo, di cui si metton dieci sestarij con un sestario di mele, & cosi si ripone. E' questo uino costrettiuo, gioua allo stomaco, alla disenteria, a i fegatosi, alle malattie del le reni, & alla difficultà dell'orina. Il Melomele, ilquale chiamano anchora cidonomele, si fa in questo modo. Nettansi prima le mele cotogne dal lor seme, & mettonsi in tanta quantità di mele, che ui si possano interamente sommergere. Diuenta buono dapoi uno anno, & fassi simile al uino melato, & tanto uale, quanto la soprascritta compositione.*

Dell'Hidromelo.

FASSI l'Hidromelo di due misure d'acqua cotta, & tenuta al Sole ne i giorni canicolari, & d'una parte di melomele, fatto di mele cotogne. Ha la medesima uirtù.

Dell'Onfacomele.

LO Onfacomele si fa cosi. Togliesi l'uua non matura, & lasciasi al Sole tre giorni, & poscia se ne spreme fuori il succo, & mettesi con tre parti d'esso una sola d'ottimo mele spiumato, & tramutato poscia in altri uasi, si mette al Sole. Ha uirtù di ripercuotere, & d'infrigidire, gioua a gli stomachi rilassati, & a i flussi stomacali. Non s'usa se non dapoi che è passato l'anno.

Del vino apiite.

IL uino chiamato Apiite, si fa delle pere, come si fa quello delle mele cotogne, ma non bisogna che le pere sieno troppo mature. Compensi similmente di silique, di nespole, & di sorbe. Tutti questi sono acerbi, & costrettiui, sono utili allo stomaco, & ristagnano tutti i flussi dell'interiora.

Del vino Enanthino.

IL uino Enanthino si fa della uite saluatica fruttifera. Toglionsi i fiori della lambrusca secchi al peso di due libre, & mettonsi per trenta giorni in infusione in un cado di mosto, & poscia si cola, & riponsi. Gioua a gli stomachi debili, alla nausea del cibo, a i flussi stomacali, & disenterici.

Del vino Melitite.

IL uino chiamato Melitite si dà nelle febbri lunghe, che debilitano lo stomaco, percioche muoue leggiermente il corpo, prouoca l'orina, mondifica lo stomaco, gioua a i dolori delle giunture, alle infermità delle reni, a debolezza di testa, & alle donne, che naturalmente beuono dell'acqua, è odorato, & nutrisce il corpo. E' differente dal mulso, il quale si fa di uino uecchio austero, mischiato con poco mele, percioche il melitite si fa mettendo un congio di mele, & un ciato di sale in cinque congi di mosto austero. Debbesi fare questo uino in uasi di capacità grande, accioche ui sia spatio per bollire largamente, spargeuisi sopra a poco a poco il sale tanto che bolle, & come ha finito di bollire, si tramuta in altri uasi.

Del vino de'Melagrani.

Il uino de'melagrani si fa a i tempi nostri in Italia in diuersi modi. Perche sono alcuni, che subito che i melagrani sono sgranati, ne spremono il uino con il torchio, & mettono il uino in uasi di uetro, & lascianuelo fin che bollendo faccia la residenza, & finisca di bollire, tramutanlo poi in altri uasi di uetro, lasciando la feccia da banda, & mettongli sopra dell'olio, accioche non si guasti, o diuenti aceto. Altri poi, che hanno maggior abondanza di melagrani, mettono gli acini in una tinella, & calcanli co i piedi, come comunemente si calca l'uua, & poscia mettono tutto nel medesimo uaso a bollire al Sole, coprendolo di modo che ne pioggia, ne rugiada ui possa entrare, fin tanto che la feccia uada al fondo, & che sia ben chiaro, & poscia lo cauano fuori, & serbanlo in caratelli di legno. Et cosi si conserua il fatto in questo modo senza mettergli altrimenti olio di sopra, pur che la bocca del uaso sia ben serrato con pece, o con cera. Altri tolgono gli acini de i melagrani, & altrettanta d'uua nera garbetta, & calcano tutto insieme in una tinella, & senza spremere altrimenti le unaccie lo lasciano bollire fin che si chiarisca, & poscia lo ripongono ne i bariglioni. Et questo è piu grato al gusto di tutti gli altri.

Del vino Rosato.

Si fa il uino rosato cosi. Togliesi una libra di rose secche, ben peste, legate in una tela, & sommergonsi in otto sestarij di mosto, & dapoi tre mesi si chiarifica, & si tramuta, & si ripone. Questo beuuto dopo al cibo, corrobora la digestione. Beuesi utilmente contra a i dolori dello stomaco, doue non sia la febbre, uale alla scorrenza del corpo, et alla disenteria. Quello, che chiamano Rhodomele, si fa del succo delle rose, et di mele, et è medicamento ueramente conueneuole per leniare l'asprezza delle fauci.

Del vino, che si fa delle Bacche del mirto.

Il vino, che si tragge delle bacche del mirto, si fa in questo modo. Prendi le bacche del mirto nere, & benissimo mature, & pestale, & cauane il uino per torchiello, & riponlo. Sono alcuni, che lo cuocono, fin che cali la terza parte. Altri sono che seccano le bacche al Sole, & poscia le pestano in poluere, di cui prendono un moggio, & l'infondono in tre hemine d'acqua, & altrettanto uino uecchio, & austero, & cosi poscia lo spremono, & ripongonlo. Costrigne ualorosamente, è utile allo stomaco, gioua a i flussi stomacali, & parimente del corpo, conferisce all'ulcere dell'interiora, & flussi muliebri, fa neri i capelli.

Del vino Mirteo.

Cosi *si fa il uino mirteo. Tolgonsi i rami del mirto nero con le frondi, & con le sue bacche, & pestansi, di cui si mette il peso di dieci hemine a bollire in tre congi di mosto, fino che cali la terza parte, oueramente la metà, colasi poscia, & si ripone. Vale alla furfarella, all'ulcere del capo che menano, al nascimento delle brozze, alle gengiue, al gorgozzule, & all'orecchie che distillano marcia, prohibisce anchora il sudore.*

Del vino del Lentisco, & del Terebinto.

Nel *medesimo modo del mirteo preparasi il lentiscino, & cosi parimente il terebinthino, imperoche quelli rami di loro si debbono eleggere, che sono carichi di bacche. Hanno amendue le uirtù medesime, sono costrettiui, & stomacali, cōferiscono a i flussi dell'interiora, della uescica, & dello stomaco, & similmente del sangue. Saldano, facendosene lauanda, tutte l'ulcere causate da flussi. Sedendouisi dentro, uagliono a i flussi matricali, & del sedere.*

Del vino de i Dattoli.

Il *uino de i dattoli si fa cosi: Prendi de i dattoli piu uolgari ben maturi, & mettili in una tina, che habbia il fondo pertugiato, & che questo pertugio sia serrato con una canna impeciata, & il pertugio della canna serrato con lino, & aggiugni sopra quaranta sestarij di dattoli, tre congi d'acqua, & non uolendolo troppo dolce, mettine cinque congi, & lascia cosi stare dieci giorni, & l'undecimo caua il uino fuori della cannella, et lascia uenire fuori il uino grosso, & dolce, & riponlo. E questo al gusto soaue, ma nuoce alla testa, gioua, per essere costrettiuo, a i flussi, alle dissolutioni, & flussi dello stomaco, & allo sputo del sangue. Alcuni rimettono poscia sopra i dattoli dell'altra acqua, & poi ne spremono il uino, reiterando cosi tre, quattro, & cinque uolte, ma non passano questo numero, percioche quello che si fa oltre al quinto, diuenta aceto.*

Del vino fatto de fichi secchi.

Fassi *il uino de fichi secchi in Cipro, come quello de dattoli, eccetto che sopra i fichi mettono acqua, oue sieno state in molle le uinaccie fresche spremute di fresco. Tolgonsi adunque i fichi secchi neri, chiamati chelidonij, ouero phenicei, et spetialmente i neri, & cosi si macerano, come dicemmo, & dapoi a dieci giorni se ne caua fuori il liquore, & si fa la seconda, & la terza uolta con l'acqua, pure oue sieno state dentro le uinaccie, & dapoi intramettendo un certo spatio di tempo, si*

fa il quarto, & il quinto, ma si caua fuori acetoso, & usasi poscia in cambio d'aceto. E sottile, genera uentosità, nuoce allo stomaco, fa uenire in fastidio il mangiare, ma nondimeno muoue il corpo, & prouoca l'orina, & i mestrui, fa copia di latte, genera sangue cattiuo, & fa uenire la lepra, come fa anchora quella beuanda, che si chiama zitho. Sono alcuni, che in sei amphore ui mettono dieci sestarij di sale. Altri ui mettono una amphora di salamuoia, accioche non cosi ageuolmente si corrompa, & pensano, che cosi muoua piu il corpo. Altri mettono prima un suolo di finocchio, & di thimo, & poscia un suolo di fichi, et cosi fanno strato sopra strato, fino che'l uaso sia pieno. Fassi nel medesimo modo anchora de fichi del sicomoro, ma si conuerte in forte aceto, percioche in loro non è tanta possanza, che possa il lor liquore seruare troppo la dolcezza.

Del vino Resinato.

Il uino resinato si fa communemente tra i populari da ciascuno. Fassene copia in Galatia, percioche quiui per non lasciare i freddi maturare l'uua, il uino ageuolmente diuenta aceto, se non ui si mette dentro della ragia di pino. Per far questo si pesta la ragia con la corteccia del suo albero, & mettesi per ogni amphora di uino mezzo sestario di ragia. Alcuni, dapoi che ha bollito, lo colano, & cosi separano la ragia dal uino, altri ue la lasciano stare. Questi uini, diuentando uecchi, s'indolciscono. Fanno tutti i dolor di testa, & uertigini, ma aiutano però lo stomaco alla digestione, prouocano l'orina giouano al catarro, & alla tosse, & parimēte a i flussi stomacali, & a gli hidropici, alla disenteria, & a i flussi delle donne, mettonsi nell'ulcere profonde. Di questi, quelli che nereggiano, sono piu costrettiui, che i bianchi.

Del vino delle Pine.

Il uino delle pine si fa, togliendole cosi intere con la scorza, & pestandole, & macerandole nel mosto. Fa questo i medesimi effetti, che'l resinato. Oltre a ciò, se alcuno cuocerà le pine predette nel mosto, sarà beuanda conueneuole a coloro, che sono thisici.

Del vino fatto di Cedro, & d'alcuni altri alberi, & frutti.

Fannosi similmente i uini del cedro, del ginepro, del cipresso, del lauro, del pino, & dell'abete. Tolgonsi i rami di questi alberi tagliati di fresco al tempo, che producono i frutti, & cosi freschi si pongono a sudare al sole, ouero in bagno, o al fuoco, & mettesi per ogni congio di uino una libra di questo loro humore, & dapoi a due mesi si tramuta in altri uasi, & lasciasi auanti che si tramuti, p alcun tempo al sole. Ma è da auertire, che i uasi de i uini composti con altre cose, si deb-

bono sempre empire fino alla sommità, percioche restando scemi, i uini diuentano acetosi. Oltra di questo è da sapere, che tutti i uini medicinali non si conuengono punto all'uso de sani. Questi scaldano tutti, prouocano l'orina, & ristagnano. Il laurino nondimeno scalda piu ualorosamente. Fassi anchora uino con il frutto del cedro maggiore, mettendo delle bacche sue peste meza libra per ogni congio di mosto, debbesi poscia tenere al sole quaranta giorni, & poi colare, et tramutare in altri uasi. Fassi parimente delle bacche del ginepro uino, come si fa il cedrino, et ha quella uirtù medesima. Fassi della cedria, liquore proprio che distilla dal cedro, quel uino, che si chiama cedrite, in questo modo. Lauasi la cedria prima con acqua dolce, & poscia ciascuna amphora s'abbomba con un bicchiere, & empiesi poscia di mosto. Ha questa uirtù di scaldare, & d'assottigliare, è utile alla tosse uecchia, oue però non si ritroui febbre, a i dolori di petto, & del costato, a i dolori delle budella, all'ulcere dell'interiora, allo sputo della marcia, alle prefocationi della madrice, & a gli hidropici, uale a i uermini del corpo, & al freddo, che uiene auanti alle febbri, conferisce a i morsi de gli animali uelenosi, ammazza le serpi, & medica i dolori dell'orecchie, quando ui si distilla dentro.

Del vino Mulso.

TRA gli altri è tenuto migliore quel Mulso, che si fa di uino uecchio, & di buon mele, percioche il cosi fatto genera manco uentosità, & piu presto diuenta buono per usare. Il uecchio nutrisce il corpo. Quello di meza età mollifica il corpo, & prouoca l'orina, beuuto dopo pasto nuoce, & auanti satia, ma poco dopo prouoca l'appetito. Fassi il mulso di due metrete di uino, & una di mele. Sono alcuni altri, che accioche piu presto si possa bere, fanno cuocere il uino insieme con mele, & poscia lo imbottano. Sono alcuni altri, che per ispendere poco, mettono con sei sestarij di mosto, quando bolle nella uendemmia un sestario di mele, & come ha poi finito di bollire, lo ripongono nelle botti, & cosi resta dolce.

Del vino Impeciato.

FASSI il uino impeciato di mosto, & di pece liquida. Ma bisogna prima lauare tanto la pece con salamuoia, ouero acqua marina, ch'ella diuenti bianca, & che l'acqua salsa n'esca fuor chiara, & dopo questo lauarla anchora con acqua dolce, mettesi poscia di questa una oncia, ouer due in otto congi di mosto, & come ha bollito assai, & fatto la residenza, si tramuta in altri uasi. Questo scalda, digerisce mondifica, asterge, gioua a i dolori di petto, di corpo, di fegato, di milza, & di madrice, pur che febbre non ui si ritroui. Vale a i catarri uecchi, alle ulcere profonde, alla tosse, alla strettura di petto, alla digestione debole, alle uentosità, et alle dislogagioni delle giunture, massimamente applicato con lana succida.

Del vino d'Assenzo.

Fassi il uino d'assenzo in uarij modi. Alcuni adunque mettono in quarantaotto sestarij d'amphore Italiane, una libra d'assenzo di Ponto, & cuoconlo fino che cali la terza parte, & poscia di nuouo u'infondono sei sestarij d'aceto, & meza libra d'assenzo, & mescolano insieme diligentemente, & ripongonlo in un uaso, & come è ben riposato, lo tramutano, colandolo in altri uasi. Alcuni altri tolgono una libra d'assenzo pesto, rauolto in una tela, & lo infondono in un cado di mosto per due mesi continui. Altri prendono d'assenzo tre, ouer quattro oncie, di nardo di Soria, di cinnamomo, di caßia, di squinanto, di calamo odorato, di corteccia di palma, di ciascuno due oncie, & pestano ogni cosa, & metton tutto in una metreta di mosto, serrando benißimo il uaso, & lasciano cosi stare fino a due, ouer tre mesi, & poscia lo colano, & lo tramutano in altri uasi, & lo serbano per usare. Altri infondono in un cado di mosto quattordici dramme di spica Celtica, & quaranta d'assenzo tutto legato in una tela, & dopo i quaranta giorni lo colano, & lo tramutano. Altri mettono in sei sestarij di mosto una libra d'assenzo, & due oncie di ragia di pino secca, & dopo dieci giorni colano, & ripongono il uino. E questo uino utile allo stomaco, prouoca l'orina, accelera la digestione, gioua a i fegatosi, al trabocco di fiele, & alle reni, prohibisce la nausea, conferisce a gli stomachi debili, alle uentosità uecchie che gonfiano i precordij, a i uermini del corpo, et a prouocare i mestrui ritenuti. Beuuto copiosißimamente, & uomitato, gioua a chi hauesse beuuto quel ueleno, che chiamano ixia.

Del vino d'Hissopo.

Lodasi tra tutti gli altri quel, che si fa d'Hissopo di Cilicia. Faßi parimente come quello dell'assenzo, percioche si toglie una libra di foglie d'Hissopo peste, & mettonsi in una anfora di mosto, legate in una pezza di lino insieme con alcune picciole pietre, acciochè fatto graue l'inuoglio dell'herba, se ne uada al fondo, colasi poscia il uino dopo i quaranta giorni, & tramutasi in altri uasi. Vale contra le infermità del petto, del costato, & del polmone, alla tosse uecchia, & strettura di petto, prouoca l'orina, gioua a i dolori di corpo, al freddo, & al tremore, che uiene nel principio delle febbri circolari, prouoca i mestrui.

De i vini fatti di diuerse piante.

Fassi quello del chamedrio similmente come quello dell'hissopo. Scalda, risolue, & gioua a gli spasimati, al trabocco di fiele, alle uentosità della madrice, a gli stomachi che tardamente digeriscono, & a i principij dell'hidropisia. Inuecchiandosi,

chiandosi, diuenta migliore. Componsi nel medesimo modo quello della stechade; mettendo però una libra di stechade in sei congi di mosto. Dissolue i grossi humori, le uentosità del costato, i dolori de i nerui, & i difetti causati dal gielo, dassi utilmente al mal caduco con piretro, & sagapeno. Fassi per tutti questi malori della stechade anchora uno aceto, facendoui macerar dentro la herba, come s'è detto, et ha le medesime uirtù del uino. A far quello della betonica si prende l'herba, quando è piena di seme maturo, con i suoi rami al peso d'una libra, & infondesi in due congi di uino, & trauasasi dopo il settimo mese. Vale cosi, come la pianta stessa, contra a molti difetti dell'interiora. Et uniuersalmente parlando, è da sapere, che tutti i uini artificiati acquistano la uirtù di quelle cose, che ui si mettono dentro, & però non sarà malageuol cosa a coloro, che sapranno la natura di quelle cose, che ui si mettono, il conoscere poscia la uirtù de i uini, i quali sono però da usare solamente, oue non sia la febbre. Fassi anchora della betonica l'aceto utile ueramẽte à tutte le predette cose. Quello del tragorigano si fa, mettendo in infusione quattro dramme di tragorigano, legate in tela rara, in quattro sestarij di mosto, & tramutãdolo poi dopo a tre mesi. Gioua a i dolori di corpo, a gli spasimati, a i rotti, a i dolori di costato, a strettura di fiato, & a gli stomachi che malageuolmente digeriscono il cibo. Fassi de i nauoni, mettendone d'essi pesti due dramme in quattro sestarij di mosto. & il resto si fa, come di sopra è detto. Gioua a gli stomachi deboli, & a gli affaticati per combattere, ouero per lungo caualcare. Componsi quello del dittamo, mettendo d'esso in infusione quattro dramme in quattro sestarij di mosto. Vale a i fastidij, & nausea dello stomaco, prouoca i mestrui, & le purgationi ritenute dapoi al parto. Fassi quel del marrobio, togliendo otto sestarij delle sue foglie trite ben mature, & infondendole in una metreta di mosto, facendo poi come s'è detto ne gli altri. Gioua questo a i difetti del petto, & a tutti i malori, a cui conferisce il marrobio. Per far quello del thimo, si prendono cento oncie di thimo pesto, et stacciato, legasi il thimo in una tela, & infondesi in una anfora di mosto. Vale alla debolezza della uirtù digestiua, alla nausea del cibo, alla disenteria, a i dolori de i nerui, & de i precordij, al freddo del uerno, & al morso di quelli animali uelenosi, dopo alquale s'infrigidiscono i corpi, & putrefassi il luogo del morso. Fassi similmẽte quello della satureia, & è simile nelle uirtù sue a quello del thimo. Fassi dell'origano Heracleotico quello che chiamano origanite, nel medesimo modo, & ha le uirtù medesime. Fannosi anchora uini di calamẽto, di puleggio, & d'abrotano in quel modo medesimo che si fa quello del thimo. Giouano a gli stomachi deboli, alla nausea, & al trabocco di fiele, perciochè prouocano l'orina. Fassi similmente della conizza uino piu efficace contra i ueleni, & uelenosi animali di tutti gli altri.

Del vino Aromatico.

Il uino Aromatico si fa cosi. Prendi di palma, d'aspalato, di calamo odorato, di spica Celtica, di ciascuno quattro sestarij, & fatto che n'haurai poluere, impa-

stala con uino passo, & fanne bocconi grossi, & mettigli in dodici sestarij di mosto austero, & serra bene il uaso, & lasciato cosi riposare fino a quaranta giorni, & come l'haurai purgato dalla feccia riponlo. Fassi anchora in altro modo cosi. Prendi di calamo odorato una oncia, di radici di ualeriana dramme sette, di costo due dramme, di nardo di Soria dramme sei, di cassia una oncia, di croco quattro dramme, d'amomo dramme cinque, d'asaro dramme quattro. Pesta insieme ogni cosa, et lega in una tela, & sommergi tutto in un cado di mosto, & dapoi che haura finito di bollire il mosto, tramutalo. Vale a i dolori di petto, di costato, & di polmone, alla difficulta dell'orina, al freddo che uiene nel principio delle febbri, al ritenimento de i mestrui, & a coloro che caualcano o caminano per luoghi freddi, assottiglia la grossezza della flemma, fa buon colore, prouoca il sonno, & leua i dolori, gioua a i malori delle reni, & della uescica.

De i vini fatti di diuersi odoramenti.

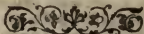
FASSI *un uino per la tosse, per li catarri, crudità, uentosità, & humidità di stomaco. Et per far ciò si prendon due dramme di mirra, una di pepe bianco, sei d'iride, & tre d'anisi. Pestansi tutte queste cose insieme, & mettonsi poscia in una tela, & sommergonsi in sei sestarij di uino, colasi poscia il uino dopo a tre mesi, & riponsi in altro uaso. Dassi dapoi che s'è passeggiato alquanto, cosi puro alla misura d'un ciatho. Componsi quello, che si chiama nettarite, della radice dell'helenio, togliendone di secca il peso di cinque dramme, & legandola in tela, & sommergendola in sei congi di mosto, & tramutãdola dapoi a tre mesi. Vale a i difetti dello stomaco, & del petto, & prouoca l'orina. Fassi anchora uino del nardo di Soria & parimente del Celtico, & del malabatro, in questo modo. Tolgonsi di ciascuno sei oncie, & mettonsi in infusione in due congi di mosto, & colasi dopo due mesi, et dassene a bere un ciatho mescolato con tre d'acqua. E' questo ualoroso a i malori delle reni, a i difetti di fegato, al trabocco di fiele, & alla difficultà dell'orina, gioua a gli stomachi deboli, & a coloro che hanno mal colore. Sono alcuni altri, che lo fanno, mettendo in una anfora di mosto una oncia, ouer due di radice d'acoro, & tre di Celtico nardo. Quello, che chiamano asarite, si fa dell'asaro herba, mettendone tre oncie in dodici sestarij di mosto nel modo predetto. Prouoca questo l'orina, & gioua a gli hidropici, a fegatosi, al trabocco di fiele, & alle sciatiche. Fassi del nardo saluatico cosi. Tolgonsi di radici fresche di nardo saluatico otto oncie, ma prima si pesta la radice, & stacciasi, & infondesi in un congio di mosto, & lasciasi cosi riposare per due mesi di tempo. E utile a i fegatosi, alla difficulta della orina, alle uentosità & a gli stomachi deboli.*

De i vini fatti di diuerse sorti d'herbe.

FASSI *il uino di dauco in questo modo. Tolgonsi sei dramme di radici di dauco ben peste, & mettonsi in una anfora di mosto, & similmente si tramutano. Gio-*

ua a i dolori di petto, de i precordij, & della madrice, prouoca i mestrui, fa ruttare, & prouoca l'orina, gioua alla tosse, a i rotti, & a gli spasimati. Prendesi per fare il saluiato una oncia di saluia, & infondesi in una anfora di mosto. Vale contra a i difetti delle reni, della uescica, & del costato, conferisce a gli sputi del sangue, alla tosse, a i rotti, a gli spasimati, & a i mestrui ritenuti. Fassi cosi quello, che chiamano panaceo. Mettesi una oncia di panace in un congio di mosto, & poscia si tramuta. Conferisce alle rotture, a gli spasimi, alle contusioni, & alla strettura di petto, sminuisce la milza, è ualoroso a i dolori di budella, & alle sciatiche, corrobora la digestione, prouoca i mestrui, & parimente il parto, & gioua a gli hidropici, & a i morsi de i serpenti. Fannosi nel medesimo modo quelli dell'acoro, & della radice dolce, ma bisogna metterne di ciascuna otto oncie in sei congi di mosto, & lasciar cosi in macera tre mesi, & poscia tramutare in altri uasi. Giouano a i dolori del petto, & del costato, & prouocano l'orina. Fassi dell'apio uino, togliendo del suo seme maturo, & fresco, pesto, & stacciato noue oncie, & legandolo in una tela, & mettendolo in una anfora di mosto. Prouoca l'appetito, gioua a gli stomachi deboli, & alla difficultà dell'orinare, & dissolue le uentosità. Fannosi nel medesimo modo uini di finocchio, d'anetho, & di petroselino, & hanno la uirtù medesima. Fassi un uino di fior di sale molto piu ualoroso per purgare, che non è il uino temperato con acqua marina. Nuoce alle fauci, alla uescica, alle reni, & allo stomaco, & però non gioua ne in sanità, ne in malattia. Fassene uno, che ammazza il parto, & fa sconciare le donne in questo modo. Piantasi appresso alle uiti l'elleboro, ouero la scammonea, ouero il cocomero saluatico, perche le uiti tirano a se tutta la loro uirtù. Il uino di queste ammazza il parto, del quale inacquato si dà a digiuno dapoi al uomito, la misura d'otto ciathi. Prendonsi per far quello della thimelea de i suoi rami insieme con le frondi, & col frutto trenta dramme, & infondonsi in tre congi di mosto, & cuocesi a lento fuoco fino che cali la terza parte, et poscia si cola, & riponsi. Purga l'acquosità, & sminuisce la milza. Fassi della chamelea, togliendola quando fiorisce, insieme con le frondi pestandola, & criuellandola, al peso di dieci dramme, & mettendola in un congio di mosto per due mesi, & poscia tramutando il uino in altri uasi. E' ualoroso alle hidropisie, a i fegatosi, alle lassitudini, & alle donne che non si purgano nel parto. Quello del chamepitio si fa nel medesimo modo, & ha le uirtù medesime, & prouoca l'orina. Toglionsi per fare quello di mandragora, sei oncie della scorza della sua radice, tagliate prima, & infilzate in uno spago, & messe in un cado di uino, lasciandouele fino a tre mesi, & trasportando poi il uino in altri uasi. Dassene per mezza beuanda mezzo sestario, ma mescolato con altrettanto uino passo. Dicono, che mettendone un sestario in un congio di uino, & beuendone poscia, fa dormire beuutone un ciato con un sestario di uino, ammazza, beuuto mediocremente, non lascia sentire i dolori, ingrossa i catarri sottili tanto odorato, quanto beuuto, & fa il medesimo messo ne i cristeri. Fassi anchora uino acconcio con elleboro in questo modo. Prendesi un congio di mosto inacquato con acqua marina, & infondonuisi dentro dodici dramme d'elle-

boro nero trito, & legato in una tela netta, & come comincia a bollire, hauēdolo prima molto ben rotto, si mescola con quatordici, ouer quindici congi d'acqua marina, & dopo alquanti giorni si cola, & usasi. Dassi ne per soluere il corpo un ciato con acqua, subito che si esce del bagno, hauēdosi uomitato dapoi alla cena. Fassi in altro modo anchora cosi. Toglionsi uenti dramme d'elleboro, dodici oncie di cipero, tredici di spica Soriana, pestasi tutto, & stacciasi, & legasi in una tela, & infondesi in quatordici sestarij di uino di Coo quaranta giorni, colasi poscia il uino, & dassi ne mezza hemina per uolta a bere. Fassi anchora altrimenti. Toglionsi dodici sestarij d'acqua marina, & sei libre d'elleboro bianco, & mettesi tutto p quaranta giorni in una anfora di mosto, e poscia si cola. Il quarto modo di farlo è cosi. Toglionsi dodici dramme d'elleboro, & quattro d'afronitro, & infondonsi in dodici sestarij di mosto, per quindici giorni, colasi poscia, & usasi dapoi finiti sei mesi. Questo ammazza il parto, & fa sconciare. Il quinto modo di farlo è questo. Togli dell'uua impassita al Sole in su i graticci, & mettila in una metreta di mosto (la metreta tiene dodici congi, & aggiungiui uenti dramme di gesso, & lascia cosi riposare per due giorni, & poscia infondi trenta dramme d'elleboro nero, & altrettanto di giunco, & di calamo odorato, di bacche di ginepro sestarij due, & un quarto di mirrha, & di zaffarano, di ciascuno una dramma, metti tutto in una tela, & sospendi nel mosto per quaranta giorni, & poscia colalo inacquasi, & dassene per uolta due, ouer tre sestarij. Questo purga le donne di parto, & che si sono sconcie, fa partorire, e gioua alle prefocationi della madrice. Quello della scammonea si fa cosi. Togliesi delle radici della scammonea cauate al tempo della metitura il peso di cinque dramme, & mettonsi legate in una tela in un congio di mosto per trenta giorni. Purga questo il corpo, & solue la collera, & la flemma.

DELLA AGRICOLTVRA TRATTA DA DIVERSI SCRITTORI ANTICHI ET MODERNI.

LIBRO TERZO.

De gli horti,& come si faccino & qual dee esser la sua dispositione,con molte altre cose vtili intorno alla lor materia.

O horto,o nelle città, o nelle uille è grandemente necessario,cosi a commodo delle cose da mangiare, come anco a diletto & a utilità della uita nostra. Fannosi alcuni di herbe sole,alcuni di piante sole,& alcuni mescolati con l'una cosa & con l'altra.Ma accioche piu distintamente si possa intendere il tutto porremo per ordine l'opinioni de gli scrittori. Dice Varrone che gioua sommamente coltiuare gli horti uicino alla città,si come uiolari,& rosari,& altre cose simili che si soglion piantar nelle città. Percioche non è conueneuole coltiuare queste cose lontano,oue malageuolmente si poßin portare. Commenda sommamente Catone il podere uicino alla città, nel quale si piantino gli alberi è le uiti, & i salci ne i luoghi acquosi,& lungo a i fiumi,& si adacquino i prati, & faccianfi i seminarij in ottimo luogo scoperto d'ogni intorno,et benißimo letamato,a fine che ui si possa piantar ne suoi luoghi qualunque generatione di frutti.Farai(dice egli)uicino alla città lo horto,maßimamente di herbuccie che si possa adacquare,accioche sia piu fertile & giocondo.

Quanto s'appartiene al sito dice Palladio, che la felice dispositione dell'horto è,che sia un piano alquanto inchinato, & che ui possa correr l'acqua per gli spacij diuisi,ne debbe essere molto grande,percioche è piu fertile assai un picciol campo ben coltiuato,che un'ampia pianura,laquale non sia sollecitamente lauorata.

Se non si puo condur nell'horto acqua corrente,facciauisi una fonte, et se gli è poßibile, l'horto sia uicino al fiume, perciochè l'acqua da nodrimēto alle herbe.

Se ti manca la fonte, facciauisi un pozzo, quantunque sia molto faticoso a gli hortolani a cauar l'acqua de i pozzi, percioche gli è necessario che s'adacqui spesso l'horto, e fassi questo (come dice Plinio) a fine che i seminati naschino piu tosto, & germinino piu lietamente, & in maggior copia. Ma se uogliamo far che'l pozzo sia perpetuo, dice Columella che si debbe cauar quando il Sole è nell'ultima parte di uergine, cioè nel mese di Settembrio innanzi l'equinottio dell'autunno. Perche allhora si ueggon chiaramente quai forze habbiano le fonti, quando che la terra per il lungo secco, che è stato la state, è priuata de gli humori delle pioggie. Ma nõ potendo cauare pozzo, fa mestieri (secondo la sentenza di Palladio) farui di sotto una piscina, chiamanla i nostri cisterna, accioche raccogliendouisi la pioggia, si possa adacquare l'horto nella state. Pur se ti mancheranno tutte queste uie, zapperai l'horto in giu da ogni tempo tre ouero quattro piedi, perche coltiuandolo in tal guisa, non mai lo uedrai afflitto dal secco, per l'humore che risorge.

Nel podere uicino alla città, gli horti et i giardini si faccino alla casa uicini, & sia l'horto piu basso che'l luogo oue è il letame, acciò che'l sugo di quello scendendo lo faccia fertile. Sia dall'ara lontano, percioche la poluere delle paglie in quella battute, è a gli horti nimica, & quando il uento la porta nel battere del grano sopra le herbe, le da gran noia, oltre che a fatica si possono da quella mõdare.

Quanto s'appartiene alla clemenza dell'aria & alla sanità del luogo, ne i luoghi freddi facciasi l'horto uerso Oriente, ouero al lato di mezzo dì, specialmẽte essendo d'alberi & di seminarij piantato, & che non habbia alcuno monte a l'incontro, che lo diffenda dal freddo, che non agghiacci al tutto, mancando di questi due commodi, la onde sendo da Settentrione lontano il Sole, & uenẽdoui solamente la sera uerso Occidente, ne patirebbe assai. Se si puo (dice Catone) fa che l'horto sia sotto le radici d'un monte, e guardi uerso mezzo dì in luogo sano. Ma nelle calde regioni eleggasi piu tosto la parte uerso Settentrione, laquale sia però utile, gioconda, & habbia ottima acqua, dalla quale nasce che l'aria sia buona. La palude al tutto s'ha da schiuare, specialmente uerso Ostro & Occidente, & che sia solita seccarsi nella state, percioche genera animali pestilentiosi & a gli horti nimichi sommamente.

Consideri si oltre ciò la natura & qualità del fiume, alquale è uicino l'horto. Se quello sia solito di essalare alle fiate qualche uapore, ilquale all'horto et a i corpi nostri sia nociuo, ilche suole auenire de molti fiumi. Se così auenisse, debbesi ad ogni modo fare l'horto in altro luogo, dal quale non ci uengano questi incommodi.

Della dispositíon dello horto.

Perche ne l'autunno & nella primauera si piantano molte cose ne gli horti, è cõueneuole per questa causa lauorar nel uerno quella parte dell'horto, laqual tu uuoi seminar nell'autunno, & quei spacij che dei piantare da primauera, ac-

cioche fruttifichino la state, si uoltino uer Settentrione. Ma quel terreno che uorrai piantar nell'autunno, lauorerai nel mese di Maggio, a fine che il Sole della state dissolua le zolle, & secchi le radici delle herbe. Ma quel campo che si debbe seminar nella primauera, si lauori nell'autunno circa le calende di Nouembre, & si lasci dopo l'autunno cosi smosso, acciochе dal freddo & dalle brine sia arso nel uerno. Perche si come il caldo della state cuoce il terreno, cosi la forza del freddo fa il medesimo effetto, & essendo fermentata dopo la bruma, se le da il grassume. Venuto poi il tempo di seminare, debbonsi leuare le pietre di quel luogo, & estirpare le herbe, & datole di nuouo il letame, si debbe zappare una & due fiate, acciochе il letame si mescoli con la terra. Et a quest'uso è ottimo lo sterco dell'asino, ilquale genera pochißime herbe. Vicino a questo è quello de gl'animali grossi cioè buoi o caualli, ouer quello di pecore, percioche lo sterco dell'huomo quantũque sia eccellentißimo, tuttauia non ui si debbe porre, se non fusse il terreno nuda giaia, ouero secchißime arene senza alcuno grasso, alle quai fa mestieri di maggiore alimento.

Dopoi che harai zappato l'horto la seconda fiata, circa al mezzo di Genaio fannosi pergolati nell'horto prima che si dispongono le piazze, & potrai far li dritti, piegati ouero in uolto come ti sarà piu a grado. Se li farai con legno di ginepro, dureranno per anni dieci senza porui mano, ma facendoli di salcio, ogni terzo anno farà mestiero di rinouarli. S'alcuno uorrà piantare rosari circa i pergolati, facciasi questo nel mese di Febraio.

Si piantano i rosari con breuißimo solco, et debbonsi porre in fossa, le uerghe ouero il seme. Non crediamo, dice Palladio, che siano i semi quei piccoli fiori di mezzo, che sono di color d'oro, ma sono in quelle chiocciole picciole a forma d'un pero, lequai maturano dopo la uendemmia, & comprendesi che siano mature dal colore fosco, & per la tenerezza. Farai al medesimo modo uolendo piantare il gelsomino, o la libanotida, ouero la granata, se non forse uorrai piu tosto ornare con uiti i pergolati.

Fatti i pergolati circa l'horto si diuide la terra smossa nelle piazze, lasciando fuora quel spacio, che per i passeggiatoi & luoghi da giuocare & essercitare il corpo uorremo assegnare, iquai spacij si debbono con sabbia coprire, a fine che nelle pioggie ò tempi humidi, non si attacchi il terreno a i piedi. Debbonsi formare le piazze a giusta misura, che le mani di coloro, iquai cauano le herbe, arriuino fin'a mezzo per larghezza, accioche chi cauano le herbe, non siano astretti a porre i piedi sopra i semi, ma piu tosto uadano per i solchi & estirpino le herbe della metà della piazza stando hora da una parte, hora dall'altra. Le piazze ouero argini dice Palladio, si facciano lunghe & strette, cioè lunghe dodici piedi, & larghe sei, accioche siano diuise in guisa che si possino nettare stando ne i solchi. L'orlo di quelle ne gli humidi luoghi, ouer che s'adacquano, sia alto due piedi, & ne i secchi basterà che sia leuato un piede.

Faccinsi tra gli argini gli spacij, per iquali scorra l'acqua per gli horti

che s'adacquano, et debbono essere piu alti che gli argini, acciochè piu ageuolmente l'acqua scendendo dal piu alto luogho, entri nelle piazze, & poi che saranno adacquate a sofficienza, si possa condur sopra le altre.

De passeggiatoi che si fanno ne gli horti.

Il passeggiatoio è una uia con l'herpica, o co'l cilindro spianata intorno l'horto, laquale alle fiate si lastriga. lui usiamo di caminare soli, o con gli amici per ristorare l'animo affaticato. Cicerone nel primo dell'oratore, dice. Il di seguente, hauendo riposato quei piu uecchi, egli disse che gli altri erano gia uenuti nel passeggiatoio. Plinio il piu giouane nelle epistole. D'intorno a questo è un passeggiatoio rinchiuso con uarie herbe a quello ristrette & appoggiate. Quiui m'occorre per ammaestrare i giouani, a dichiarare che cosa significa appo Cicerone nell'oratore, fare due o tre spacij per il passeggiatoio o per l'horto, & parmi che significhi, come si dice uolgarmente, fare due o tre passeggiate per l'horto. La onde dice Cicerone. Sceuola poi ch'ebbe passeggiato per il giardino due o tre fiate.

FACEVANSI *ne gli horti i passaggiatoi, come si fanno anco hoggi di per due ragioni, perche ouero sono dritti, & questi chiamiamo communemente galerie, o son subdiali, cioè scoperti, liquai nondimeno era costume che con pergolati o con foglie & fronde uerdi fussero coperti, p fare la uia ombrosa. Si come mostra Verg. ne l'undecimo dell'Eneida che si faceua sopra i letti de gli antichi, cō dire.*

Ombreggiauano i letti apparecchiati
Con lieta fronde, & uerdi & liete foglie.

CHIAMA *Theocrito quest'opra ne gli horti Fillada, & noi potiamo chiamarla fogliata, ouero frascata.*

I passeggiatoi dritti si faceuano da gli antichi di quella pietra, che Plinio nel lib. 36. chiama speculare, laquale si sega in sottilissime tauole, et riluce mirabilmente & chiamauansi coprimenti speculari quei, che di questa pietra speculare si faceuano a coprire i passeggiatoi ne gli horti. Perciò dice Giuuenale nella Satira 4.

Colui che ua per la spelunca chiusa
Di pietra specular lucida e tersa.

I passeggiatoi che noi facciamo coperti, non sono rinchiusi da i lati con pietra speculare, ma solamente disopra, & uerso l'horto aperti, acciochè potiamo godere l'amenità dell'horto etiandio quando pioue.

I passeggiatoi scoperti chiamati da Plinio nel lib. 17. subdiali, & da Vitruuio nel lib. 5. hypetras, che pur significa scoperti & aperti, che u'entri l'aria. Et perche faceuansi alle fiate lastrigati, Plinio nel lib. 36. li chiamò pauimenti scoperti, noi uolgarmente li chiamiamo terrazze. Et tanto basti hauer detto circa i passeggiatoi. De gli interualli parleremo al suo luogo, quando mostreremo come s'habbino a far le piazze, o uuoi dir poche, o uaneggie ne gli horti, & gli arginuzzi di quelle, hora uenimo a ragionare de i pergolati.

De Pergolati che si fanno ne gli horti.

PERGOLATO per mio auiso si deriua da pergo Latina uoce, che significa andare, perche con beneficio de pali & pertiche ui camina sopra ogni cosa che ui si pianta uicina. Et sono le pertiche di ginepro, ouero di salcio disposte & legate insieme in forma quadra, o rotonda in tal guisa acconcie, che i rami de le uiti o de cocomeri scorrendoui sopra ombreggiano i passeggiatoi che non trapaßi il Sole ne la state, & cosi dilettano & giouano sommamente.

PERGOLATO s'intende etiandio secondo Budeo quella parte della casa, che è sporta in fuori pendente, & chiamasi un portico, & se è di frondi, una frascata. Plinio nel lib. 35. dice. Apelle, metteua le opere compiute sotto il portico, perche fussero uedute da chi passauano per uia. Si come hoggi anchora ueggiamo farsi in Padoua & in Bologna sotto i portichi publici.

FAREMO i pergolati d'horto di due maniere. Il pergolato ritto che paßi cō pali fitti in terra, o appoggiati al muro, ma dritti, uicino a questo piantasi il rosmarino, il leucanthemo, & altri simili herbe, delle quai ragionaremo di poi, & il pergolato in uolto, che faßi con pertiche di ginepro, o di salcio piegate a modo di cuna, per ombreggiare i passeggiatoi. A questo s'appoggiano le uiti & alcune herbe che si piegano aggrappandosi alle pertiche, come la brionia & la zucca, delle quali herbe parlaremo di sotto.

PRIMIERAMENTE adunque diremmo di quelle herbe, che si sogliono piantare & coltiuare per ornamento del pergolato ritto, dipoi tratteremo del pergolato in uolto.

AVICINEREMO adunque a i pergolati dritti le herbe che spirano grato odore, & crescono in alto, & per trauerso si spandono, specialmente ne gli horti fatti per prenderui diletto, & chiamansi questi pergolati murali, perche quasi tutti s'appoggiano a i muri con pali ritti, & pertiche attrauersate, lungo a i quali il rosmarino, il leucanthemo & alle uolte i rosai si stendono crescendo. Et potiamo chiamare queste herbe un'ornamento di pergolato ritto, & come un richiudimento, ma piu corto & piu basso che non sono i pergolati, & debbonsi lasciare alcune aperture & farui le porte innanzi a gli spatij che diuidono le piazze dell'horto, perche siano commode d'appoggiaruisi quando alcuno uuole mirare l'horto, et per un secondo riparo, a fine che s'entreranno i polli, o altri animali domestichi ne l'horto & ne i passeggiatoi, non cosi ageuolmente paßino a guastare le herbe ne le piazze. Et si sogliono fare tai seragli con boßi in uarie forme disposti, che suppliscono anchora per ornamento. Perciò Plinio il piu giouane dice ne le epistole. Paßi da questi un seraglio in tondo con busso a piu forma uariato, & piccioli arbuscelli insieme uniti. Ma ueniamo a parlare di quelle herbe, che si applicano a i pergolati.

Delle piazze & arginuzzi che si fanno ne gli horti.

FASSI la piazza ne gli horti per seminare le herbe diuisamente, come le uiole separate dall'herbuccie, & le herbe odorifere da quello di manco odore, lequai sono piu acconcie a fare minestre & insalate. Et fannosi queste piazze hauendo prima lauorato bene la terra. La onde si legge in Columella. Poi che harai ben lauorato la terra, farai le piazze. Il medesimo nel lib. 11. al cap. 2. mostra elegantemente come s'habbino a disporre per le piazze i semi diuisamente, & dice. Cominciarono allhora a porre diuisamente per le piazze le chiocciole del lauro & del mirto, & i semi d'altre cose uerdeggianti. Varrone della lingua Latina dice. Si come l'hortolano dispone partitamente i semi per le piazze, cosi farà ne l'oratione il discreto oratore. Palladio chiama piazze gli spatij cioè le diuisioni de gli horti, & dice. Dei zappare in giu tre piedi nel mese di Settebre quei spatij de gli horti, ne i quali uuoi seminare nella primauera. Ara spianata chiama Palladio oue parla delle roui quella, che è fatta uguale & piana. Chiamasi anchora ara un piano squadrato, ma noi in tai cõmuni & uolgari significationi non uogliamo occuparci.

LE eleuature o uuoi dire arginuzzi a mio giudicio in questo dalle piazze sono differenti, che si fanno piu molli, & come argini piccioli di grassume fabricati per sottoporui i semi, che disiano piu copioso nodrimento della terra, & per la loro frigidità hanno bisogno di nodrimenti piu caldi et molli, come sono poponi & cocomeri, iquai bramano d'essere adacquati spesso. Faceuansi queste eleuature a similitudine di quelli argini, ne iquali stiamo a sedere in uilla, accioche haueßero quelle herbe stanza piu adagiata, & meno suffero molestate dalle acque del uerno. Mostra il medesimo auttore nel lib. 3. che si faceuano alle uolte gli arginuzzi sopra le piazze, oue dice. Conuiensi diporre circa il primo di Marzo tutte le generationi di ramelle per gli arginuzzi. Et Plinio nel lib. 19. al cap. 4. dice. Mescola il grassume con la terra tre piedi sotto, & distingui l'horto in piazze attorniandolo con arginuzzi & con solchi, per iquali uada l'huomo, & corra l'acqua. Arginuzzo adunque è un terreno eleuato tra due solchi, nel quale si pongono i semi coperti, & chiamasi ne i campi porca, da porrigo Latina parola, che significa porgere fuori. Varrone nel libro primo dell'agricoltura al cap. 35. dice. Non gioua fare i uiclari nel fondo, perche bisogna fare gli arginuzzi di terra per coprirli, iquai arginuzzi dalle pioggie uengono guasti, & ne diuenta il campo minore. Tanto sia detto de gli arginuzzi.

GLI spatij chiameremo secondo Plinio quei solchi & picciole uie, che si fanno tra le piazze acciò poßi l'hortolano andare attorno oue fa mestieri, ouero ciascuno altro che n'habbia cura, & uoglia per diletto mirare il tutto, & perche ui poßono correre le acque, & scolarsi l'acqua, la quale altramente si fermarebbe nelle piazze. Catone dice. Quando formerai le piazze, farai tra quelle i solchi.

Della cultiuation de gli horti.

Poi che si ha a bastanza ragionato della dispositione de gli horti, diremo hora in che modo si debbon cultiuare. Dico adunque prima che desiderano l'aere libero, & temperato, ouero proßimo al temperato. Perche temono tempo, & luoghi di troppa caldezza, o secchezza. Et l'herbe peruengono all'ultima aridità se allhora non s'aiutano da molta pioua ouero da bagnamento. E similmēte ueggiamo che i luoghi e tempi mortificanti non poßono sostenere. Veggiamo anco che ne luoghi ombrosi sono di niuna, o di poca utilità, & desiderano la terra mezza asciutta, & humida piu tosto che secca. La terra creta, e l'argilla sono a gli horti, & a loro cultiuatori molto nimiche, & l'herbe poste nella troppa asciutta terra nel principio della primauera ottimamente si producono, ma la state si seccano. La terra ottima alla coltura dell'horto è quella che nella state ne molto si secca, ne è argillosa, ne anco è molto aspra, ne per la state molto si apre per il caldo, perche quella che forte la state si secca, perde ciochè in quella è piantato, ouero le produce deboli & imbecille. Et a pena che la terra argillosa si faccia idonea se a quella si mescoli dello sterco di cauallo conuenientemente. Ma la terra che la state fa di molte aperture, del tutto è inutile. Et l'aspra non puo nutrire, ne riceuere acqua. Sono pochi luoghi aspri che siano idonei all'herbette, quelli cioè che hanno molto fango dal quale si nutriscano le radici. Perche è facil a conoscer la terra atta all'herbe, la quale certamente se la risoluerai con l'acqua & lauarai, & ritrouerai che habbia molto fango, quella giudicarai feconda, utile, & commoda alle herbe. Ma se hauerà piu di acquosità che di fango, o limo, è inetta all'herbe. Et quella medesima si come cera maneggiandola con mano, & forte glutinosa la ritrouarai, il medesimo giudicarai che sia, cioè inutile & disconueneuole all'herbe. Ma quanto al letame o allo sterco ottimo a tutte l'herbe è la cenere sottilißima, et di natura calda, perche ammazza le pulci, & i uermi, & simili bestiuole. Nel secondo luogo è il colombino, il quale anco puo ammazzare le medesime bestiuole, & si poco ui se ne getti fa il medesimo effetto, che se maggior copia di un'altro ui buttasse. Alcuni nondimeno prepongono lo asinino al colombino, come quel che produce l'herbe piu dolci. Ottimo sterco è il caprino, che fa il medesimo che gli altri. Ma per la inopia anchora gli altri sterchi poßono uenire in uso, ma non quando sono freschi & recenti, perche questi generano uermi, & bestie. Et siano gli sterchi almeno di uno anno, & siano speßo riuoltati, & transmutati con le zappe & con pale.

DELLE HERBE DA MANGIARE, ET DA vsar per medicine, & le lor virtù.

Le herbe che l'huomo uuol usar per cibo son buone da cogliere quādo saranno peruenute al suo debito crescimento, come sono la lattuga, l'endiuia, la cicorea

la procacchia, la Borragine, la Bietola, l'atriplice, il cauolo, le uiole nere, la uettrio la, la mercorella, la Ruchetta, il Nasturzo, il Basilicò, il petrosello, & altre assai, come quando si uuol usar alcune herbe calde si colgono alle uolte piu presto fresche che secche oue sia l'intentione di scaldar meno, perche la humidità delle uerdi mitiga assai il calore che è in loro. Si ricogliono etiandio per medicina innanzi che il colore si cominci a cambiare. Et oltre a ciò tutte queste cose si ricogliono ne tēpi asciutti & sereni, non con pioggia ne con nuuoli, o con nebbia. I fiori si corranno nel tempo che hanno piu uigore & quando son bene usciti fuori, eccetto del capparo, che si ricoglie innanzi che s'apra, & delle rose che si dee fare quando nō son del tutto bene aperte. I semi de frutti si raccogliono quādo son ben maturi, et quelli delle herbe quando son fatte secche & che piu non uerdeggino, & è bene rinouarli ogni anno. I frutti si raccogliono quando son maturi & innanzi che comincino a cadere. Et in somma tutte le cose che si raccogliono al discrescer della Luna son molti migliori che nel suo crescimento. S'auertisce anco che i fiori, i semi, et le herbe si conseruano in luoghi secchi & oscuri in scattole, o in sacchi, & massime i fiori, accioche la uirtù non suapori. Ma tra le herbe le saluatiche son piu forti che le domestiche, & tra le saluatiche quelle de Monti son piu forti dell'altre, & specialmente quelle che son ne luoghi piu alti de monti. Et le piu ualorose sono quelle che hāno il colore piu uiuo, il sapor piu gagliardo, & il dolce piu acuto & apparente al gusto.

V

SS

AGLIO.

L'Aglio si pianta del mese di Nouēbre ottimamente in terra bianca, cauata, & sotto mossa senza letame si puo seminar del mese di Settembre, & del mese d'Ottobre, et ottimamēte del mese di Febraio, & anco del mese di Marzo, & ne i luoghi caldi del mese di Decēbre, et se si lasci nella terra dapoi che son maturi si rinuouano le loro radici, & fanno foglie et semi nel seguente anno, si che si puo seminare et producono agli, piantansi in cāpi un palmo distāti. Si possono porre in ciascun cāpo due o tre schiere d'agli, et si debbon sarchiar spesso accioche i suoi capi crescbino. Se lo uorrai bē capitato cal

ca bene da lungi doue comincia a nascere il suo tronco perche cosi il sugo tornerà a lui. Colgonsi quando i loro stipiti non si possono sostenere, nel mancare della Luna, all'aere chiaro, si dice che si seminano essendo la Luna sotto terra, & stante sotterra la Luna se si diuellono saranno senza mal odore. Posti nella paglia, o al fumo appiccati dureranno. L'aglio è caldo, & secco nel mezzo del quarto grado. Ha uirtù di consumare & dissoluere, & discacciare il ueleno. Contro al morso de uelenosi animali togli li agli, & tritagli, & impiastragli il sugo riceuuto dentro discaccia il ueleno, onde è detto teriaca de uillani. Contra i uermi prēdi agli, & un poco di pepe petrosemoli, sugo di menta, & aceto, & fa a modo di salsa, & intingiui dentro il pane o la carne. Ad aprir le uie del fegato, & dell'orinare facciasi salsamento con uino, & con sugo d'herbe diuretiche, & diasi al patiente. Contro la stranguria & dolore di fianco togli agli & cuocigli in uino, & olio, & fanne impiastro, & imponi al pettignone, & intorno alla uerga, & a dolori. L'aglio nuoce alla uista perche disecca, & nuoce a tutto il corpo se oltre a modo si prenda, perche genera lepra, è appoplesia, & molte altre cose. Auicenna dice che l'aglio cotto chiarifica la uoce o il gorgozzule. Isac dice che danno poco nutrimento, & sono nociui a collerici, & a coloro che hanno calor naturale, a freddi, & humidi naturalmente prouocano l'orina, & inhumidiscono il uentre. Et a secchi di natura, fanno il contrario. Ma uogliendo del calore, & il loro nocimento schifare quelli, lessino, & condiscono con aceto. Cotto sotto la brace con cipolle & pesto con fichi & con songia di porcello, matura le posteme frigide che durano gran fatica a maturarsi. Et ritenuti in bocca lieuano il dolore de i denti. Ma con l'olio & con sale curano le eruttioni delle popule, & gioua a gli bidropici. Rimouano le lentigini, & impetigini. Et cotto, & crudo gioua alla tosse uecchia. Molto forte giouano beuuti con il uino. Et mangiati molto giouano a quelli che non possono digerire il cibo, sanano il morbo nephrite, ouero il mal delle reni, & lieuano il nocumento delle acque uitiose. Ma se tu desideri che gli agli siano dolci, piantali che siano alquanto contusi & amaccati. Oltra di questo degli agli alcuni sono seminatiui & hortensi, altri saluatici, che anchora si chiamano, ophioscorodon, cioè serpentari & crescon molto piu che l'aglio commune. Et come dice Columella, si diuidon di un capo in piu capi circa'l principio d'Ottobre. Et il saluatico è molto piu efficace alle predette medicine. Anchora farai gli agli dolci, se piantandoli metterai insieme ossi delle oliue. Alcuni dicono che gli agli non saranno l'aglio graue, se alcuno dopo che ha mangiato, mangiarà della faua cruda. Seminasi l'aglio a linee ritte, acciochè posto ne gli arginuzzi, meno sia dalle acque molestato nel uerno. Diuiderai adunque le piazze con solchi quali s'usano di fare a fuggir l'humido, sarchiandolo spesso si marcisce.

ACORO.

L'ACORO fa le foglie simili all'iride, ma alquanto piu strette, & le radici parimente simili, intricate, nõ dirittamente profonde, ma riuolte alla banda, e sparse per la sommità della terra, nodose, bianchiccie al gusto acute, & di non ingrato odore. Il migliore è il denso, pieno, biancheggiante, non tarlato, & odorifero, come è quello di Colchide, & di Galatia, chiamato a] letio. La radice ha uirtù di scaldare. Beuutone la decottione, prouoca l'orina, gioua a i dolori delle coste, del petto, & del fegato, gioua parimente a dolori di corpo, a i rotti, & a gli spasimati, sminuisce la milza, & gioua a coloro, che a gocciola a gocciola orinano, & alle morsure de serpenti. Sedendosi nella sua decottione, gioua come l'iride alle malattie della madrice. Il succo cauato dalle radici toglie ogni impedimento, che offusca la chiarezza de gli occhi. Mettesi con utilità grande la radice dell'acoro ne gli antidoti.

ARO.

Lo aro, ilqual è chiamato da Soriani lupha, produce le frondi di dragontea, ma piu lunghe, & manco pinticchiate. Fa il fusto rossigno, lungo una spanna, come un pestello, dal quale nasce il seme di colore di zaffarano. Produce la radice bianca, come quella della dragontea, laquale, per essere men forte, si mangia cotta ne i cibi. Condisconsi le foglie nel sale per l'uso de i cibi, & mangiansi parimente secche, cotte per se sole. Hanno la radice, il seme, & le frondi le uirtù medesime della dragontea. Priuatamente gioua la radice dell'aro impiastrata con sterco di bue alle podagre. Serbasi nel medesimo modo, che quella della dragontea, & per esser ella men forte, è piu usata a mangiarsi ne i cibi.

ANEMONE.

L'ANEMONE è di due specie, l'uno delle quali nasce in luoghi saluatichi, l'altro in luoghi coltiuati. Ilquale è di uarie specie, impero che l'uno produce il fior rosso, l'altro bianco, come il latte, oueramente porporeo. Le frondi di questi son simili al coriandro, ma intagliate piu minutamente oue s'inchinano a terra. I fusti sono lanuginosi, & sottili, sopra cui sono i fiori simili a quelli del papauero, in mezzo a iquali sono le teste nere, ouer cerule. Hanno la radice grande, come una oliua, o poco maggiore, cinta come da certi nodi. Il

saluatico è in tutte le sue parti maggiore. Ha le frondi piu larghe, & piu dure, & il capo piu lungo. Il fiore è rosso, & le radici son molte, & capillari. Enne di quello, che ha le frondi nere, ilquale è maggiormente acuto. Sono amendue acuti, & per questa cagione il succo tirato per il naso purga la testa. La radice masticata tira la flemma cotta in uino passo, & applicata in forma di linimento, medica le infiammagioni, le debolezze, & le cicatrici de gli occhi, & mondifica l'ulcere sordide. I fusti, & le frondi cotte con ptisana, & mangiate ne cibi, fanno abondare il latte, applicate con lana a i luoghi naturali delle donne, prouocano i mestrui, impiastrate guariscono la scabbia. Sono alcuni, che ingannandosi, si pensano, che l'argemone si chiami eupatorio, perche per la similitudine del colore, che hãno amendue questi ne fiori, non sanno separare l'argemone, & quella specie di papauero, laqual chiamano rheda (del quale diremo nelle specie de papaueri) dal saluatico anemone. Ma i fiori dell'argemone, & del papauero chiamano rheda, hanno il colore men tinto, & amendue fioriscono piu tardi. Oltre a ciò l'argemone ha il succo giallo, molto al gusto acuto, & il papauero detto rheda, quantunque l'habbia ancor egli acuto, l'ha nondimeno bianco, come latte. Appresso l'argemone, & il rheda hanno le teste simili al papauero saluatico, ma nell'anemone è piu grosso nella cima, & nel rheda piu sottile. L'anemone per lo contrario non fa succo alcunò, ne ha il uasetto simile a quel del papauero, ma ha una certa cima simile allò sparago. Nascono quelli per il piu ne i campi.

ARGEMONE.

L'ARGEMONE è del tutto simile al papauero saluatico. Ha le frondi intagliate, come l'anemone, il fiore rosso, & la testa nella parte piu alta del gambo, piu lunga di quella del papauero, che si chiama rheda, & piu larga nella cima. Ha la radice ritonda, & il succo di colore di zaffarano, & acuto. Leua i fiocchi, & le nuuolette de gli occhi. Le frondi impiastrate mitigano l'infiammazioni.

ANAGALLIDE.

La anagallide è di due specie, ma differenti però solamente nel fiore, impero=

che la femina il produce celeste, & il mascbio rosso. Sono amendue picciole piante, che giaciono per terra. Le frondi loro son picciole, & alquanto ritonde, di figura simile all'helsine, & procedono da un gambo quadrangolare. Il seme è ritondo. Hanno amendue uirtù di mitigare, spengono le infiammagioni, cauano i bronconi, & le spine fuor de membri, & fermano l'ulcere che mangiano. Il succo loro gargarizzato purga la testa dalla flemma, & tirato su per la narice della parte cõtraria, leua il dolore de denti. Messo ne gli occhi con mele Attico, ne leua uia i fiocchi, & gioua alle debolezze della uista. Beuuto con il uino, gioua contra al morso delle uipere, & contra a i difetti del fegato, & delle reni. Dicono alcuni, che quella che fa il fiore celeste, ritorna dentro il budello che escie dal sedere, & che l'altra impiastrata lo fa uenir fuori.

ATRIPLICE.

L'ATRIPLICE si semina del mese di Febraio & di Marzo & d'Aprile, & tutti altri mesi insino all'autunno se si puo inaffiare, & da alcuni si semina del mese di Dicembre ben cultuata, & letaminata, & meglio si produce, se raro sarà seminato, puoßi seminare per se in su aie, & insieme con altre herbe, & sempre rompersi desidera con ferro però che non cessa pullulare. Cuoprasi il suo seme incontinente che l'hai sparso, cauando spesso dalle radici quelle herbe, che ui nascono per dentro. Non si gode di esser trasposta, tuttauia crescerà assai meglio, piantandola piu rara. Spesse uolte anco s'inaffia se sarà tempo di gran secchezza. I semi suoi si possono serbar per quattro anni è fredda in primo grado, humida in secondo. Poco nutrica, & il suo liquore è acquoso, & tosto si caccia, & però è solutiua del uentre impiastrata sopra calda postema incontanente raffredda, & sana. Il seme suo mondificatiuo, & collocatiuo è utile al trabocco del fiele laqual nasca da oppilatione del fegato data due dramme con mele & con acqua calda in beueraggio, prouoca molto il collerico uomito. Vi è parimente un'altro atriplice saluatico ilqual nasce alla foresta, ilquale ha tutte le note corrispondente al domestico. Dice Galeno al sesto delle facultà, fauellando dell'atriplice, ch'egli è humido nel mezzo del secondo ordine, & frigido nel primo, ilqual mangiato per esser molto lubrificatiuo scende uelocemente dal corpo.

ANISO.

L'ANISO desidera la terra ben pastinata, & grassa, et ottimamente si produce se s'aiuta con bagnare, & cō letame si semina del mese di Febraio & di Marzo per se, & con altre herbe, & il seme suo appiccato dura tre anni. L'aniso è caldo, & secco in secondo grado, & per altro nome è detto comino ouero finocchio Romano. Ha uirtù di dissoluere & di consumare. Si puo serbare per quattro anni in molta efficacia. Quando si laua la faccia cō l'acqua sua la chiarifica, & similmente prendendone, & usandolo con misura. Perche troppo l'uso suo ingialla troppo la faccia. Contra la uentosità dello stomaco, & indigestione & acetosa erutatione diasi il uino della decottione dell'aniso di finocchio, & di mastice, ouero la poluere di questi in cibi, aggiunto poluere di cinamo. Contra al uitio della matrice per freddezza uale la decottion sua con trifola magna. Cōtra l'oppilatione del fegato diasi la decottion sua con altre herbe duretiche. Contra il dolor di percossa, & massimamente della faccia intorno a gli occhi tritisi con comino, et mischisi con cera scaldata, e uale al crescimento del latte, e dello sperma, la poluere sua presa in cibo, & in beueraggio perche apre le uie del latte, & della sperma per lo suo calore Si semina & germina meglio in luoghi fertili, nondimeno cresce anco negli altri luoghi, pur che si satolli d'acqua & di letame.

ANETO.

L'ANETO è calido, & secco nel secondo, & connumerasi tra i semplici anodini. E risolutiuo, & estenuatiuo delle uentosità. Abbruciato secondo Gal. nel lib. della semplice medicina, rimedia all'ulcere della uerga, & è gran medicina, per mitigare il dolor dell'orecchie. Di piu è l'aneto risolutiuo, & maturatiuo, Onde posto co risolutiui aumenta il risoluere, & co maturatiui affretta il maturare Il suo olio misto con ol. di mandole amare mitiga la uētosità, & tintimar dell'orecchie. Misturato anco cō olio di rosi d'uoua, bituro, et olio uiolato mitiga a marauglia la doglia acuta dell'orecchie causata da materia calida, e massimamēte bollito ne glioli cō millepedi,

& un poco di zaffa, & uino di melagrani fino che si consumi il uino. Questo rimedio, in mitigar la doglia dell'orecchie è marauiglioso, desidera commune terra de gli horti, & seminasi del mese di Febraio o di Marzo, di Settembre o d'Ottobre, & in luoghi eleuati, & anchora del mese di Dicembre per se, & cō altre herbe, ogni stato del cielo sostiene, ma del piu tepido si rallegra. Rarissimo si semini, & inaffisi se non pioue. Alcuni i semi suoi non ricoprono pensando che da nessuno uccello sian tocchi. Il seme per tre anni si puo serbare, meglio è se ogni anno si rinuoua. La decottione dell'herba, & del seme uale alla stranguria, & alla dissenteria, & accresce il latte & è contro al dolor della matrice. Vn fascetto d'aneto bollito in uino, & facciasene impiastro. Il seme suo dissolue la uentosità l'enfiature, & ogni tumore, & similmente i rami suoi. Et il seme mondifica il uentre dalla putredine de gli humori. Ha anco proprietà di spegnere il singhiozzo fatto di ripieni, è caldo, & secco in terzo grado, & uale contro a mali impuzzoliti, & nati di lungo tempo nella uerga. Auicenna dice che la continuanza del mangiar l'aneto indebolisce la uista.

AGARICO.

L'AGARICO si dice esser una radice uguale al serpitio, ma nelle parti sue superficiali piu solida piu rara & per tutto fungosa. Ce ne sono di due specie, maschio & femina. La femina che ha le uene diritte è migliore. La sua uirtù è calida & costrettiua. E buono a dolori delle budella, a gli humori crudi a i rotti, & a coloro che cascano d'alto. Dassi nella febbre con acqua melata, & doue non sia febbre col uin melato al peso di due oboli. Dassene utilmente a fegatosi, a gli stretti di petto, al trabocco del fiele al mal delle reni, alla dissenteria, & a prouocar l'orina ritenuta. Vale anco alla prefocation della matrice, & a coloro che sono scoloriti & pallidi. Dassi a tisici con uin passo, & a difettosi di milza con aceto melato. Dassi cosi puro senza altro liquore a chi uomita il cibo per debilità di stomaco, & a rutti acidi. Beuuto con acqua al peso di tre oboli ristrigne gli sputi del sangue. Tolto con aceto melato al medesimo peso conferisce al mal caduco, & a dolori delle giunture, prouoca i mestrui, & uale alla uentosità della matrice. Leua il tremore & il freddo che uien nel principio delle febbri. In somma è conueneuole a tutti i mali delle interiora dato secondo l'età & le forze de gli huomini, a chi con acqua a chi con uino, a chi con aceto melato, & a chi con acqua melata.

A P P I O.

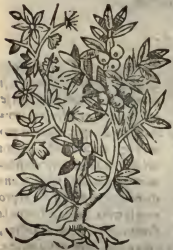
L'APPIO è calido nel primo, & secco nel secondo, il succo suo con trementina, farina di formento mele rosa, et un poco di sarcocolla con fuoco, & arte facendone asters siuo perfettissimamente mondifica, & incarna l'ulcere de carboncelli. Cotto esso appio con foglie di cauoli, & melilo, & fattone impiast, nella decottione con farina di faua, semola olio di camam d'ancto, & rosa ualentemente risolue le posteme delle mammelle, causate per hauersi ritenuto il latte, parte dissecando esso latte, & parte purgãdo. Si semina del mese di Febraio, o di Marzo d'Aprile & di Maggio, & doue si semina molto moltiplica interno, ma i suoi piu uecchi semi piu tosto nascono, & i nouelli piu tardi. L'appio altro è domestico, & altro è saluatico. il domestico altro è d'horto, è altro d'acqua. Quello che nelli horti nasce, è caldo nel principio del terzo grado, è secco nel mezzo. Et però dato cotto & crudo a mangiare apre l'oppilatione, prouoca l'orina, stringe il uentre & ha proprietà di fare costipatione di membri, & di far uia a gli humori, & gli tira allo stomaco, alla uulua, dal capo, onde nuoce a gli epilentici, & alle pregnanti, & induce il uomito, il uino della decottione sua costrigne le doglie del uentre fatto per uentosità. Il seme è di maggiore efficacia, secondariamente la radice, tertio l'herba. L'acquatico è detto ranuno perche nasce nell'acque oue dimorano le rane, ouero perche alle reni fa prò un poco è caldo, onde piu digestibile è a caldi di natura conuenienti. Et fatto impiastro di questo con midolla di pane sopra lo stomaco mitiga il suo ardore. Il saluatico è detto appio riso perche purga il malinconico humore, per la cui abbondanza si genera la tristitia. L'appio riso cotto in uino o in acqua dissolue la straguria & la dissuria la sua suffumicatione prouoca i mestrui, ouero il sugo suo sottoposto. Et nota che l'appio riso non si dee prender per bocca, perche in alcuni luoghi è uiolentissimo, intanto che se se ne prende è cagion di morte. Diuenta grande se leg herai tanto del suo seme quanto si puo pigliare con tre dita in una pezza uecchia, & se dopo coperta di sterco subito l'adacquarai. Similmente diuenterà grande se circonfosse le radici ui gettarai della paglia, & adacquarai. Sarà crespo & riccio lo appio, se'l seme suo auanti che si semini, sia leggiermente pelato, nõ si dee permettere che chi latta lo mangi & specialmẽte pche strigne il latte. Dà odore alla bocca, perche è buono a coloro a chi puzza il fiato. Dicono anchora che coloro che praticano nelle scene mangiano di questo accioche il fiato gli sappia piu odorifero. L'appio uiene meglio ne i luoghi caldi e freddi. Dimesticasi essendo cultiuato diligentemente. Farassi crespo, pestando i semi, ouer uoltando alcuni pesi sopra l'arena oue uogliono germinare, ouero calpestandoli con i piedi quando son nasciuti.

ASSENTIO.

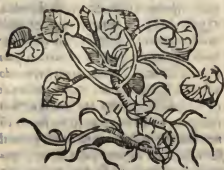
L'ASSENTIO è tanto comune herba in Italia che non accade fauellar altrimēti della sua forma anchora ch'egli sia di tre specie cioè nostrano, serifio, & santonico. Nasce per tutto come ne luoghi montuosi sassosi, ne gli horti e se ne troua anco lungo le riue del mare in abbondanza. Si raccoglie nel fine del mese di Luglio, & si dee porre a seccare all'ombra, perche a quel tempo egli è pregno di seme e di fiori; dice Dioscoride ch'egli è calido & costrettiuo Et Gale. dice che egli è insiememente amaro, costrettiuo, & acuto, & parimente calefattiuo, astersiuo, corroboratiuo, & disseccatiuo. La onde è caldo nel primo ordine & secco nel terzo, anchor che'l sugo sia piu caldo che l'herba.

L'ASSENTIO fa digerir & purga gli humori collerici secondo Diosc. che s'attaccano allo stomaco & alle budella. Prouoca l'orina. Mangiato da prima impedisce i nocumenti del crapolare. Gioua a dolori dello stomaco & alla uentosità del corpo & prouoca l'appetito. Dice Plinio che egli fa buono stomaco, & però si mette ne uini, anzi il uino fatto con l'assentio è utile a molte cose come riferisce Diosco. oue tratta de uini medicinali. Bisogna parimente auertire a non prendere l'assentio se prima gli humori non saranno digesti perche egli per la sua calidità solue, & per la sua agrezdine strigne. Apre l'oppilationi del fegato, & della milza, & però guarisce le egritudini che uengono per l'oppilationi, dice Auicē che s'alcuno per dieci mattine a digiuno beesse .x. onc. di succo d'assentio guarirebbe della predetta malattia mischiato però un tanto zucchero che sia a sufficientia oueramente bollendo il predetto succo con acqua di latte di capra, aggiungendoui un poco di zucchero pesto e scaldato sopra una tegola spruzzata di uino odorifero perfettissimamente rimedia alle percosse delle sbattiture. Cotto con semola camo. melilot. & malua in acqua, con sapa sofficiente, & con gli olij anodini, si come olio rosa. mirtino, & di camamilla applicato su le sbattiture, & attritioni de muscoli fa opera miracolosa. Cotto nell'acqua & posto dentro a gli orecchi gioua molto allo stordimento o sbucinamento d'essi orecchi, occide parimente i uermi de gli orecchi essendo il succo dell'assentio mischiato con olio di mandole e di persichi. E' perfetto contra i uermi essendo il succo incorporato con poluere di lombrici & con me-

le. Gioua alla tigna & a capelli che caggiono se mischiato con la spica celtica & fatto bollir col uino l'huomo se ne lauerà spesso il capo. Cotto nel uino con scorzo di cedro è buono al fetor della bocca procedente da materie putride dello stomaco.

ACACIA.

L'ACACIA nasce in Egitto, & è uno arbuscello spinoso, si folto di rami che non si distende in alto. Produce il fiore bianco, & il seme simile a i lupini, chiuso ne i baccelli, del quale si spreme il succo, & seccasi all'ombra. Quello che si fa del maturo, è nero, & quello dell'immaturo rosseggia. Lodasi quello che tende alquāto al rosso, & che è odorato, quanto porta l'acacia. Cauanlo alcuni spremendo insieme le frondi, e'l seme. Nasce anchora di questa spina una gomma. Ha l'acacia uirtù di ristrignere & di rinfrescare. Il suo succo e cōueneuole alle medicine de gli occhi, gioua al fuoco sacro, alle buganze, alle ulcere serpiginose, & a i pterigij delle dita. Beuuto, & messo ne cristeri, ferma i flussi delle donne, rimette la madrice dislogata, & ristagna i flussi del corpo. Sana applicato le ulcere della bocca, & riduce gli occhi che escono del suo luogo, & fa neri i capelli. Lauasi nell'acqua poluerizato per le medicine de gli occhi, tanto che rimutandoglie la spesse uolte resti chiara nel fine, & cosi poscia se ne formano i trocisci. Bruciasi, mettendola nella fornace in un uaso di terra crudo quando si cuocono le tegole. Bruciasi anchora sopra a gli ardenti carboni soffiando continuamēte. Fumentansi le giunture smosse con la decottione di tutta la pianta. Della sua gomma quella è eccellente, che è rittrata in se, a modo di uermini, & che è trasparente, come il uetro, & non legnosa. Lodasi dopo questa, la bianca, mà quella che è sordida & simile alla ragia, è inutile. Ha questa gomma uirtù di riempire, & di serrare i pori della carne. Spegne l'acuità delle medicine, mescolandouela. Empiastrata insieme con uoua, non lascia fare le uesciche alle cotture del fuoco. Nasce un'altra specie d'acacia in Cappadocia, & Ponto, laquale com che sia simile a quella del l'Egitto, nondimeno è di pianta molto piu breue, piu bassa, piu tenera, & piu folta, & pi na di spine. Produce queste frondi simili alla ruta, fa il seme l'autunno ne i baccelli, m nore delle lenticchie, producendone solamente tre, ouero quattro grani per baccello. Il succo di questa è anch'egli costrettiuo, ma molto meno efficace dell'altro, & per le medicine degli occhi è inutile per prouocar i menstrui, pōgasi

nella natura delle femine il sugo suo, o facciasi soppositorio di quello, & d'appio, e d'artemisia cotte in olio. Contra la ebrietà diasi il sugo suo con mele. Cōtra la suffocatione per funghi diasi il sugo suo con aceto, & con acqua calda. Alla durezza della milza l'assentio cotto fatto in impiastro. Contro al dolore & liuidore de membri per percosse con sugo d'assentio, & poluere di comino, & mele facciasi impiastro. Contro a uermi stillisi il sugo suo. Beuuto chiarifica la uista, & alli occhi, rimoue tosto la rossezza e'l panno. Securi rende i libri, & i panni da topi, & da tignuole, & l'inchiostro, & le carte da corruttione.

ASARO.

SCRISSE dell'Asaro Mesue tra gli altri semplici solutiui, cosi dicendo. Lo Asaro scalda nel secondo ordine, & disecca nel terzo, assottiglia, apre, risolue, et prouoca, & nondimeno ha anchora del costrettiuo. Beuuto non solamente fa uomitare, ma solue anchora il corpo per di sotto, et prouoca la orina. Caccia del corpo la flemma, & parimente la collera. Si fortifica la sua operatione, se si bee co'l siero, o con nardo, o con acqua melata. Ma ben solue piu manifestamente la flemma, che la collera, onde conferisce egli molto alle sciatiche, & a tutti i dolori delle giunture, & masimamente quando s'infonde, o si cuoce nel siero. Gioua marauigliosamente alle oppilationi del fegato, & della milza, & alle durezze loro. Onde dasi egli con grandißimo giouamento a gl'hidropici, & al trabocco di fiele, infuso nel uino. Conferisce oltre a ciò molto alle febbri antiche, & a quelle specialmente, che si causano dalle renitenti oppilationi. L'olio, doue l'asaro sia stato infuso, unto alla spina del dosso, prouoca commodamente il sudore. Pestandosi l'asaro, non bisogna troppo macinarlo, percioche tritandosi lungamēte fa piu presto uomitare, che muouere il corpo per di sotto. Scrisse dell'Asaro Galeno al sesto delle facultà de semplici, cosi dicendo. Dell'asaro sono utili le radici, & sono nelle facultà loro simili alle radici dell'acoro, quantunque molto piu ualorose. Il perche tutto quello, che di quelle è stato detto, si puo dir parimente di queste. Chiamano i Greci l'Asaro Ἄσαρον, & Νάρδος ἀγρία, i Latini Asarum, gli Arabi Asaron, i Tedeschi Hasel uurtz, gli Spagnoli Asara baccara, i Francesi Cabaret.

ARTEMISIA.

Artemisia è calida, e secca circa il principio del terzo. La sua forza è di confortare i luoghi neruosi, bollita con uino & cose mitigatiue in forma di pitima, & applicata con spugna, oueramente lauando con la sua decottione i luoghi neruosi potentissimamente conforta, & alquanto risolue. Vale anco marauigliosamente ne premiti causati per freddo facendo in questo modo. Piglia colofonia poluerrizata con noce di cipresso, & alquāto d'incenso. Dopo poni la poluere sopra i carboni accesi, & piglia il fumo, hauēdo artemisia fresca in debita quantità, & scaldata su una tegola sparsa prima con uino stitico, sopra laquale faccisi sedere il patiēte. Perche racqueta molto il tenasmone, & è medicina sperimentata. Le foglie sue maggiormente che la radice si conuengono in medicina, & uerde piu che secche. Vale contra la sterilità che si fa per freddezza. Ma se fusse per caldezza piu nocerebbe che si puo ueder assai la sterilità per la cōplessione della femina s'ella è magra o grassa, diasi dūque la poluere sua cō la poluere della bistorta, & nocie moscada con mele confettata, ouero siropo semplice in modo di lettuario. Anche s'imbagni in acqua, nellaquale sia cotta l'artemisia, o di cotale acqua s'imbagni la natura, o di quella et d'olio cōmune si faccia suppositorio. A prouocar i menstrui si faccia suppositorio del suo sugo.

APIOS.

Lo apios produce due, ouer tre fusti simili a i giunchi, rossi, sottili, & poco alti da terra. Le sue frondi sono simili a quelle della ruta, ma piu lunghe, & piu strette, di colore molto uerdi. Fa il seme picciolo, & la radice simile all'ambodillo, alla forma d'un pero, ma piu tonda, & piena d'humore, di dentro bianca, & di fuori nera. La parte sua superiore caccia per uomito la collera, & la flemma, & la inferiore purga per il corpo, tolta tutta insieme, fa l'uno, & l'altro effetto. Volendosi cauarne il succo, si pesta la radice, & mettesi in

catino di terra pieno d'acqua, & mischiasi bene insieme, & ricogliesi poscia il liquore, che ui nuota, con una penna, & seccasi. Questo beuuto al peso d'un obolo & mezzo, purga per uomito, & parimente per il corpo.

ACANTO.

Lo Acanto nasce ne gli horti, & in luoghi humidi & sassosi. Sono le sue frondi piu lunghe & piu larghe della Lattuca intagliate come quelle della ruchetta. Le radici di questa herba son buone impiastrate conuencuolmente alle membra smosse, & alle cotture del fuoco. Beuute prouocano l'orina, ma ristagnano il corpo & sono grandemente utili a tisici, a i rotti, a gli spasimati. Scrisse Galeno di questa herba al sesto delle facultà de semplici dicendo. Hanno le sue frondi mediocre uirtù digestiua, come che la sua radice sia diseccatiua, incisiua & composta di parti sottili. Gli Spagnuoli la chiamano Yerua giguante & Brancaorsina.

ASTERATTICO.

Lo Asterattico è un gāboncello legnoso, ilquale ha nella sommità il fiore porporeo, & giallo, & per intorno intagliato, con un capitello simile alla camamilla, con frondicelle simili a una stella, ma le frondi che sono attorno al fusto, sono lunghette, & pelose. Giouano impiastrate al feruore dello stomaco, alle infiammagioni de gli occhi, & dell'anguinaie, & all'uscire del budello del sedere. Dicono, che la parte porporea del fiore beuuta con acqua, gioua alla schirantia, & a i fanciulli che patiscono il mal caduco, ma alle infiammagioni delle anguinaie bisogna impiastrarlo fresco. Stirpato il fiore secco da chi patisce il dolore con la mano sinistra, & legato in su l'anguinaie, ne leua uia il dolore.

ADIANTO.

ADIANTO.

Lo Adianto, ouero politrico, produce le frondi picciole, simili a quelle del coriandro, & intagliate per intorno. Sono i gamboncelli, onde elle nascono, neri, lucidi, sottili, & alti un palmo, è la sua radice inutile, nõ produce fusto, ne frutto, ne fiore. Gioua la decottione dell'herba beuuta a gli stretti di petto, a coloro che malageuolmente respirano, a i difetti di milza, a trabocco di fiele, & all'orina ritenuta, rompe le pietre, ristagna il corpo, & conferisce a i morsi delle serpi. Beuesi nel uino per il catarro, che discende allo stomaco, prouoca i mestrui, & le secondine, & ristagna gli sputi del sangue. Impiastrasi l'herba cruda in su i morsi delle serpi fa rinascere i capelli cascati, risolue le scrofole, e fatta bollire nella liscia, mondifica la farfarella, & l'ulcere del capo, che menano. Fattone untione con ladano, hissopo, olio mirtino, di gigli, & uino prohibisce il cascare de i capelli. Fa il medesimo la decottione fatta nella liscia, & nel uino, & infusa. Fa piu arditi alla battaglia i galli, & le coturnici, quando si mescola loro nel cibo. Piantasi per essere utile alle pecore, appresso a i loro stazzoni. Nasce in luoghi ombrosi, & palustri, nelle mura, oue trapela l'acqua, & parimente nelle tombe de i fonti.

ALLIARIA.

Questa herba produce nel nascer le frondi quasi tonde simili alle madri delle uiole come che nel crescere diuentino all'intorno intagliate, rassembrandosi alquanto alla Melissa, ma piu liscie, manco crespe, & piu larghe uerso il fusto, lequali fregate con mano, & parimente gustate, respirano uno odore, & similmente un sapore simile all'aglio. Produce il fusto tondo, lungo due gomiti, il fior bianco & il seme minuto & negro in certi piccioli cornetti come sono quelli dell'Irione. La radice laquale è lunghetta ha anchora ella il medesimo odore, & tutta la piãta ha facoltà calda & secca, ma nõ però cosi ualorosa come nell'aglio. Et però dire-

mo che possa assottigliar i grossi humori, & incidere i uiscosi. Il seme applicato alla natura delle donne in forma d'impiastro le libera dalla prefocatione della matrice.

AMARANTO.

ERA questa herba chiamata Helicriso & alcuni chrisantemo. L'usauan gli antichi nel coronar le statue de gli Iddij nelle loro solennità. Nasce in luoghi aspri, nelle riue & ne letti de fiumi. Gioua la sua chioma beuuta con uino al morso delle serpi, alle sciatiche, alle distillationi della orina, & a rotti, prouoca i mestrui. Beuuta con uino melato risolue il sangue appreso nella uescica, & parimēte nel uentre. Beuuta parimente a digiuno in uin bianco adacquato al peso di tre oboli, probibisce il catarro che discende dal capo. Conserua le uesti & i panni dalle tarme & dalle tignuole.

ALTHEA.

L'ALTHEA, la qual chiamano alcuni ibisco, è una specie di malua saluatica, le cui frondi sono ritonde, come quelle del pan porcino, & ricoperte di canuta lanugine, rassembrasi il suo fiore a quello delle rose, e'l fusto è lungo due gombiti produce la radice uiscosa, & arrendeuole, di dentro bianca. Chiamasi althea, per esser ella primamente utile, & molto ualorosa per molti rimedij. Mettesi utilmēte cotta nel uino, ouer nel l'acqua melata, oueramente per se sola in su le ferite fresche, & parimēte in su le scrofole, & in su le posteme, che uengono dopo l'orecchie. E buona anchora alle altre posteme, alle infiammaggioni delle mammelle, rotture del sedere, percosse, & frigidità de nerui, pche ella risolue, matura, digerisce, rompe, & salda. Cotta (come è stato detto) & accompagnata con grasso di porco, ouero d'oca, & ragia di terebinbo, & ridotta a forma d'impiastro tenace, & applicata di sotto, gioua all'oppilationi, & infiammaggioni della madrice. Ilche fa parimēte la sua decottione, prouocando nelle donne di parto le superfluità, che aggrauano la madrice & le reliquie del parto. La decottione della radice fatta nel uino, & beuuta, gioua alle difficultà dell'orina, alle crudità della pietra, alla dissenteria, alle sciatiche, a i tremori, & a i rotti. Cotta con aceto, lauandosi con esso la bocca, mitiga i dolori de dēti. Il seme uerde, & secco unto con aceto nel Sole, spegne le uitiligini. Vngesi con

olio per prohibire il morſo,& le punture de gli animali uelenoſi. La decottione del ſeme uale alla diſſenteria, al rigittare del ſangue, & al fluſſo del corpo. Beueſi in aceto inacquato, ouueramẽte nel uino, per le punture delle api, delle ueſpi, & di ciaſcuno altro animale che trafigge. Le frondi ſi mettono utilmente con alquanto di olio in ſu i morſi, & in ſu le cotture del fuoco. La radice trita, & meſſa nell'acqua che ſtia poſcia la notte al ſereno, la fa gelare.

ALCEA.

L'ALCEA *è ſpecie di malua ſaluatica, ha le frondi intagliate ſimili alla uerbena. Produce tre ouer quattro fuſti ueſtiti di corteccia come di canape, il fiore è picciolo, ſimile alle roſe, le radici bianche, larghe, & ſono cinque ouer ſei, lunghe un gomito; le quali beuute nel uino, o nel l'acqua giouano alla diſſenteria & alle rotture. Et ſi chiama hoggidì Biſmalua & maluauiſchio.*

ARISTOLOGIA.

L'ARISTOLOGIA *è di due maniere lunga, & ritonda, & cadauna è calda, & ſecca in ſecondo grado, & alcuni altri dicono che è ſecca in terzo. La radice piu che le foglie ſi conuiene in medicina. La ſua radice ſi coglie nel tempo dell'autunno, & ſeccata per due anni ſi puote ſerbare in molta efficacia. Le foglie co fiori hanno uirtù di conſumare, & di cacciare il ueleno, et ſeruar ſi poſſono per due anni. Contro al ueleno & morſo de uelenoſi animali, diaſi la poluere ſua con ſugo di menta, la poluere ſua corrode la carne nella piaga & nella fiſtola. A cacciare il feto morto cuocaſi in uino, & olio la ſua radice, & facciaſi imbagnamẽto appreſſo al femore. La poluere con aceto miſchiata mondifica la cotenna da puzza, & ſcabia. Alberto dice che ha mirabile uirtù in attraer ſpine, & altre coſe fitte nella carne. Quel medeſimo dice anco Auicenna. Anco dice che mondifica ogni bruttura de gli orecchi, & conforta l'udire quando*

si pone in quella con mele, & cessa la puzza se si generasse in quella. Et se s'unge sopra la milza con aceto fa molto prò, & la ritonda è piu forte.

ABROTANO.

L'ABROTANO è herba calda, & humida in primo grado sottigliatiua, & aperitiua molto. Il suo empiastro schifa l'attratione delle materie a membri. Anco spezza la pietra nelle reni, & prouoca i menstrui sedendo nella sua decottione, & fa prò all'ulcerationi sue. Caccia fuori la seconda del feto, & fa pro al ragunamento della bocca della matrice, & apre quella, & la durezza sua beuuta a modo d'impiastro, & beesi di quello infino in cinque dramme.

ASPLENO.

L'ASPLENO chiamano alcuni scolopendrio, altri splenio, altri hemionio. Produce piu frondi da una radice, simili alla scolopendria uelenoso animale. Nasce nelle mura sopra i sassi, & in luoghi opachi, senza fusto, senza fiore, & senza seme. Le cui frondi sono intagliate attorno, come quelle del polipodio, di sotto gialle, & ruuide, & di sopra uerdi. Le frondi cotte nell'aceto, & beuute quaranta giorni continui, sminuiscono la milza, ma bisogna impiastrarle anchora con uino in su la milza, uagliono alla distillatione dell'orina, al trabocco del fiele, & al singhiozzo, rompeno le pietre nella uescica. Credesi, che legate adosso alle donne esse sole, & con milza di mulo, le facciano diuentare sterili, & per far questo comandano, che si colgano di notte, quando non luce la Luna.

ANFODILLO.

L'ANFODILLO è caldo, & secco in secondo grado. Le foglie sue sono simiglianti alle foglie del porro La radice si conuiene in medicina piu che l'herba, è la uerde è miglior che la secca. Nelle radici sue si trouano alcuni capi a modo di granelli dell'huomo, ha diuretica uirtù, ha d'attrarre e di seccare & consumare, et uale a quelle cose, che uale l'aneto, & in quel medesimo modo. Vale anco contro alle macole, & a ogni uitio d'occhi in questo modo. Togli oncie una di croco, & oncie una di mirra, bolli in libra mezza di buon uin rosso, & libra mezza di sugo d'anfodilli, & bolli infino alla consumatione della mezza parte, ouero si ponga al Sole in uaso di rame per tanti di che cali la metà, & marauigliosamente fa prò se di cotal collirio si ungano gli occhi.

ACETOSA.

L'ACETOSA è fredda, & secca in secondo grado, in quella è stitichezza, et sopra sta alla collera, il suo humore è lodeuole. La radice sua con l'aceto fa prò alla scabbia con piaghe, & allo scorticamento dell'anguinaia. Di quella si fa impiastro alle scrofole si che si dice che se la radice sua s'appicchi al collo di quelli che hanno le scrofole uale, & la sua decottione con acqua calda fa prò al pizicore. E simigliantemente utile nel bagno. Se ne ritrouano due specie, maggiore & minore, la maggiore è tra le specie del Lapatio, ma la minore fa le frondi tenere, lucide, rosseggianti et piene di humore & al gusto piu acetose di quelle della maggior specie. Il seme è simile in amendue, eccetto che quella della minore è alquanto piu minuto.

ALOE.

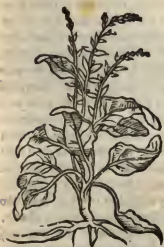
Lo Aloe produce le frondi simili alla scilla, grosse, grasse, & di fattione un poco larghe, ritonde, & aperte disotto, lequali da ogni lato hannò inordinatamente certe corte spine disposte per assai lunghi interualli. Produce il fusto simile a l'antherico, il fior bianco, e'l frutto simile all'amphodillo. Spera tutta la piãta, laquale è amarissima al gusto, di graue odore. Procede da una sola radice, simile ad un palo fitto nella terra. Nasce abondantissima in India, onde si porta a noi condensato il suo succo. Nasce parimente in Arabia, in Asia, & in alcuni luoghi marittimi, & isole, come in Andro, non troppo utile per cauarne succo, ma per saldare le ferite molto buona, quando ui si mette sopra pesta. E il uero succo cõdensato di due specie, uno cioè arenoso, che pare essere il fondaccio dell'elettissimo, & l'altro è congelato a modo di fegato. Debbonsi eleggere l'odorato, il sincero, che sia senza sassi, & senza rena, splendido, rosseggiante, frangibile, che si rassembri al fegato, che ageuolmente si liquefaccia, et che sia amarissimo. Riprouasi per lo contrario quello che è nero, & che nõ facilmente si rompe. Falsificasi l'aloe con gomma, ma si conosce il frodo nel gustarla, all'amaritudine, al suo grande odore, & al non stritolarsi, quando si frega tra le dita, fino all'ultimo granello. Falsificanla alcuni altri anchora cõ l'acaccia. Ha l'aloe uirtù di ristrignere, di disseccare, di prouocare il sonno, di rassodare i corpi, & di soluere il uentre. Beuuta al peso di due cucchiari con acqua fresca, ouero tepida, o con siero, purga lo stomaco, & ristagna gli sputi, e'l rigittare del sangue, gioua sim lmẽte beuuta al peso di tre oboli, ouero d'una dramma al trabocco del fiele. Tolta cõ acqua, o con ragia, o con mele cotto solue il corpo, ma purga perfettamẽte togliendosene il peso di tre dramme. Corregge l'altre medicine purgatiue quando s'incorpora

con esse, & le fa manco nociue allo stomaco. Secca, & poluerizata, consolida le ferite, ferra, & cicatrizza l'ulcere, & priuatamēte quelle delle parti genitali, ricongiunge i preputij de fanciulli, quando si rompono. Medica incorporata cō sapa le posteme del sedere, & parimente le fessure, ristagna l'abōdanza delle hemorroidi, & i flussi del sangue, salda le reduuie delle dita. Impiastrata con mele suanisce i liuidi, addolcisce le scabrosità delle palpebre, & mitiga il prurito de gli angoli de gli occhi. Applicata alla fronte, & alle tempie con aceto & olio rosato leua il dolor del capo. Ferma con uino i capelli che cascano, & gioua con mele, & cō uino a i difetti del gorgozzule, et delle gengiue, & all'ulcere della bocca. Bruciasi l'aloe per le medicine de gli occhi in un testo affocato, & ben netto, mischiandola con una bacchetta, accioche piu ugualmēte si bruci. Lauasi poscia, & gittasi uia la sabbia, che discēde al fondo, & serbasi quello che è grassissimo, & leggiero.

ASPARAGI.

GLI asparigi sono caldi & secchi, il rano, & il seme si confà alla medicina, & le sue tenere uette con la carne o con l'acqua uaglino contra l'oppilatione della milza, & del fegato, & dissolue la stranguria. Anco uagliono contra al dolore dello stomaco, & delle budella, & contra'l mal del fianco. Vale anco il uino doue il suo seme sarà cotto, contro alle predette cose. Se tu uuoi hauer di molti asparagi, piglia le cornia de gli arieti saluatici, & trita sottilissimamente, & metti ne i solchi, & adacquali. Alcuni dicono senza alcuna ragione, che pigliando detti corni interi & forati & fitti in terra producono lo asparago in abondāza. Se desideri hauere lo asparago per tutto l'anno, quando tu caui il frutto sarchia subito le radici nella superficie, cioè zappa leggiermente, perche cosi trattata la pianta rimette di nuouo il sparago. Questa herba non si diletta di acqua, ma di siccità. Ma se alcuno circa l'autunno l'adacquarà, sarà molto piu tenero & piu florido. Il primo asparago che nasce, si debbe rompere, accioche non sia affutta la radice, laquale anchora è debole. La spongia dell'asparago stia due anni senza fruttificare, et sia nodrita cō letame tondēdola spesso, perche quello che nasce il primo anno, si rassomiglia alla gramigna. Dice Galeno che si ritrouano asparagi di due sorti, uno chiamato Regio che nasce ne gli horti, l'altro chiamato Helio che nasce nelle paludi. Sono tutti grati allo stomaco & fanno orinare & come che sieno di poco nutrimento, nondimeno quando si digeriscon bene, nutriscono assai piu che non fanno tutte l'altre cime simili a gli asparagi che producono tutti gli altri herbaggi che si mangiano. Plinio

scriue che conferiscono alla uista, et a dolori del petto & del filo della schiena. E Auicenna dice che fanno buono odore in tutto il corpo, ma fanno puzzar l'orina.

BIETOLA.

La Bietola desidera terra grassissima accioche profitti bene. Quella che è per cibo si semina del mese di Decẽbre, di Gennaio, di Febraio, & di Marzo. Ma puossi quasi tutto il tempo seminare se la terra si troua uguale, et ottimamẽte quella che sarà spessa si rarifichi, & altroue si traspongа quando alquanto sarà cresciuta si che siano cinque, ouero quattro foglie con le radici & cõ letame recente sotterrate, & quella che si troua ne luoghi doue fu seminato d'herbe, diuelta si pianti appresso l'aie da ogni parte de solchi. Anco si puo seminare ne campi doue sono i melloni, o i cedriuoli, o le zucche, quãdo incominciano a stendere i rami si dee sarchiare spesso dall'herbe inutili, quãdo è posta per se sola. Ma la bietola che si semina per seme sarà ottima se del mese d'Agosto si semina, e dipoi del mese di Gennaio si traspianti per i solchi de gli horti, ouero per l'aie. Queste poi producono piu nobili semi. Et nota che d'uno medesimo seme di bietole nascono alcune nobili che'l primo anno non produssero semi, ma solamente l'anno seguente, et queste si debbon serbar per mangiare. Et alcune altre nascono ignobili che nella prima state si leuano in stipite, & producono seme, et queste si traggono dell'horto quando producono il seme. Perche non possono essere utili, si possono anco seminare p se, & con altri mischiatamente che rimane, et sarchierassi rimosse quasi tutte le altre herbe. Et il suo seme dura per quattro anni. La bietola è fredda, & humida in terzo grado, & genera buon sangue. Inhumidisce il uentre, & è sana a quelli di calda natura, o che accidentalmente sono riscaldati. La bietola lieua i lendini, & l'altre brutture del capo, & le macchie della faccia, ripara a capilli del capo, et li conserua, et nutrica i mali humori se s'usa molto. Dioscoride dice che sopra la sua radice si come sopra il cauolo si puo piantare il sorcolo, cioè innestare, ilquale sorcolo alla fine, fortificata la radice si tramuta nell'altro. Nõ rifiuta alcuno terreno, pur che sia coltiuato, et non bramano queste herbe d'essere herpicate, ne tondute. Poi che una fiata sono nasciute, ritornano uiue p molte età cadendo a terra il loro seme ogni anno. Se tu desideri farle maggiori & piu bianche, cuopri le sue radici di sterco bouino fresco, & come nel porro fendi il germe, & mettiui una scorza, o una pietra alquanto larga. Sono di uirtù astersiua, & bollite mollificano il uentre,

mangiate con olio & con un poco di nitro. Cura ogni tumefattione postoui su, & anco la specie delle impetigini.

BLITO.

Il Blito è di due specie, bianco cioè, & rosso. Sono amendue uolgarmente conosciuti, per nascere abondantemente tāto ne i cāpi, quanto ne gli horti. Il rosso produce le foglie, & parimente i fusti porporeggianti, simili all'amaranto, che noi chiamiamo Fior uelluto. E rossa parimente la radice, di modo che rompēdosi, pare che sanguini tutta. Il bianco dal colore, poi è del tutto simile, & nasce ne i luoghi medesimi, con foglie però alquāto piu larghette, & bianchiccie. I fiori, & parimente il seme producono amendue su per il fusto i racemi simili alle panicole del panico saluatico. Chiamasi in molti luoghi d'Italia il blito Biedone, & māgiasi ne cibi spesse uolte. Cuoconlo prima nell'acqua, & poscia lo friggono nella padella con olio, o con burro, aggiungendoui del sale, dell'aceto, ouero dell'agresto. bēche molte uolte (come posso io far uero testimonio) faccia uomitare, generi dolor di stomaco, & di budella, & parimente flussi di corpo, mouendo la collera. Il perche Pli al 22. cap del 20. lib Pare il Blito (diceua) essere una pianta insipida, & senza alcuna acutezza & però appresso Menādro i mariti fanno di ciò romore cō le mogli. Nuoce allo stomaco, et in tal modo lo cōturba, che muoue in alcuni la collera. Dassi nōdimeno a bere nel uino al morso de gli scorpioni, et impiastrisi in su i calli de i piedi, et parimēte ne i dolori delle tēpie, et della milza insieme cō olio. Hippoc. scriue, che mangiato ristagna il mestruo. Questo tutto disse Plinio. Scrissene Galeno al vi. lib. delle facultà de semplici, cō queste parole, Il Blito è un herbaggio, che si māgia, frigido & humido nel secōdo ordine. Et al 11 delle facultà de cibi. Chi intēde (diceua) la qualità gustabile del blito & dell'atriplice, & chi ben si ricorda del sapore della brassica, nō haurà da dubitare, che la lattuca non si possa collocare nel mezzo tra la brassica, & tra quelli, imperoche quella dissecca ualentemēte, e questi per il cōtrario sono humidi, et acquosi. Et però nō solamente si māgiano con olio sole, et cō garo, ma meglio, & piu spesse uolte aggiungendoli dell'aceto, altrimenti sono inimichi dello stomaco. Hāno questi herbaggi (come dicemmo) alquanto di uirtù per mollificare il corpo, & massimamente quando s'accresce le forze loro cō qualche cosa lubrica, & uiscosa. Questo tutto disse Galeno Onde non è se non da marauigliarsi, se uegliamo considerare le parole di Plinio, & di Galeno, che scriuesse Dioscoride, che il Blito mouesse il corpo, et nō hauesse alcuno uso nella medicina. Chiamano i Greci il Blito, Βλῖτον, i Latini, Blitum, gli Arabi, Bachala iamenia,

Per li Calli dli Piedj

ouer Bachale alicmanie, i Tedeschi Mayer, gli Spagnuoli Bredos, & i Francesi Porree rouge.

BOTRI.

Il Botri è una herba folta, ramosa, rossa tutta, & sparta in molte ali. il suo seme nasce attorno a tutti i fusti, le sue frondi sono simili alla cicorea. Respira tutta di soaue odore, & però si mette ella tra i uestimenti. Ritrouasi nelle riue de i torrenti, & nelle ualli. Beuuta cura gli asmatici. Chiamano questa quei di Cappadocia ambrosia, & altri artemisia.

Il uero Botri nasce copioso per tutto in su'l Trentino in su la ghiaia della Fersena, et del Lauigio rapidissimi torrenti, & similmente in piu uallicelle della ualle Anania, come in su'l contado di Goritia, doue le donne lo seminano ne gli horti, stimandosi ch'egli gioui alle prefocationi della madrice. Cresce cō frōdi di cicorea, rosse, folto di rami, carichi p tutto del suo seme, molto al toccarlo tenace, e gōmoso, ilquale respira di soaue, & acutissimo odore. Il che disse parimente Plinio al lo VIII. cap. del XXVII. lib. Di questa non ritrouo io, che facesse mentione alcuna Galeno, quantunque la descriuesse tra gli altri semplici nel VII. lib. Paolo Egineta, cosi dicendo. Il Botri, il qual chiamano alcuni ambrosia, et altri artemisia, è una pianta ualorosamente odorata. Beuuta questa nel uino aita gli asmatici.

BULBO OVERO SCALOGNA.

Il Bulbo che si mangia, è uolgare & noto a ciascuno. Mangiato ne i cibi è utile allo stomaco. il rosso che si porta d'Africa, muoue il corpo. L'amaro che si rassembra alla scilla, fa digerire, & molto piu è conueneuole allo stomaco. Tutti i Bulbi sono acuti, scaldano, sono uenerei, fanno aspra la lingua, & il gorgozzule, nutriscono assai, generano carne, son uētosi. Impiastransi a i membri rotti, & dislogati, et in su

i dolori delle giunture, cauano i bronconi, & le spine. Applicati soli, ouero insieme con mele, giouano alle cancrene, & alle podagre. Giouano anchora impiastrati con mele, & con pepe pesto a gli hidropici, & a i morsi de cani, prohibiscono il sudore, & leuano i dolori dello stomaco. Mondificano la farfarella, & l'ulcere del capo, che menano, quando ui si empiastrano insieme con nitro bruciato. Spengono insieme con tuorli di uoua i liuidi, & i quoßi, & con mele, ouero con aceto le lentigini. Medicano alle percosse dell'orecchie, & dell'unghie delle dita, applicatiui suso insieme con polenta. Arrostiti sotto alla cenere calda, & similmente applicati insieme con la cenere delle menc, guariscono i fichi. Bruciati, & mescolati con alcionio, spengono le macole della pelle della faccia, & le negrezze delle cicatrici, & maßime facendone untione al Sole. Cotti nell'aceto, & mangiati sono conueneuoli a i rotti. Ma e da guardarsi dal troppo mangiarne, perche nuocono a i nerui.

BORRAGINE.

La Borragine si semina del mese di Agosto, o di Settembre, & ottimamente del mese d'Aprile, & non si puo seminar bene in altro tempo, si puo trasporre commodamente quasi tutto il tempo dell'anno, ouer sola in aie, ouero intorno, a noue aie d'altre herbe. I semi suoi si colgono immaturi, accioche non caggino de suoi gußi. Et l'herba co semi suoi per due, o tre di si pone in monticello, acciochc i semi compino di maturarsi, & si percuote sopra lenzuoli sopra iquali cade il seme ageuolmente, & il seme si serba per due anni. La borragine è calda, & humida nel primo grado, & ha proprietà di generar letitia. Se messa in uino si dia a bere conforta il cuore, onde uale a cardiachi, & in acqua cotta con mele, ouero zucchero data in beueraggio monda i canali del polmone, & della gola ottimamente. Genera ottimo sangue, onde uale a quelli che si lieuano di nuouo da infermità, & a cardiachi, a melancolici mangiata con carne, ouero condita con lardo contra la sincopi. Si dia siropo del sugo suo, & zucchero fatto contra la cardiaca, aggiungasi al detto siropo poluere di cuor di ceruo. Cōtra l'interia, mangisi frequentemente con carne.

BASILICO.

IL Basilicò è caldo, & secco nel primo grado, & del quale son tre specie l'uno garofanato; che ha le foglie minute, & questo è di maggiore efficacia, & uirtù. L'altro beneuentano ilquale ha larghissime foglie. Vn'altro che ha le foglie mezzane. Questa herba per lo suo odore ha uirtù di confortare, & dalle sue qualità ha uirtù dissolutiua, & consuntiua, & mondificatiua. Contra il tramortimento & contra la cardiaca si dia la sua decottione con acqua rosata. A quel medesimo uale il uino nel quale la medesima herba sarà stata una notte. Et se in essa sarà cotta, cotal uino sarà molto confortatiuo, & odorifero, & uale contra le predette cose, & contra la indigestione, & contra il flusso del uentre per freddezza. Ma contra il flusso specialmente uale, se l'herba & il seme ilquale è migliore si cuoca in acqua piouana, & si dia cotale acqua all'infermo. Vale a purgar la matrice, & a prouocar i mestrui. Dice Galeno. Sono assai ch'usano il Basilicò nelle uiuande come che poco si commendi. Coloro mentono che dicono che mettendosi trito in un uaso di terra ben coperto, & massime posto al Sole, generi gli scorpioni, perche questo è tutto alieno dal uero. Ma si puo ben dir questo con uerità che sia nimico dello stomaco per esser egli molto duro da digerire. Ha in se una superflua humidità, & però non è a proposito ne cibi, come che amministrato di fuori sia molto conueneuole per maturare & per digerire.

BALLOTE.

IL Ballote ilquale è chiamato da alcuni marrubio nero produce piu fusti da una sola radice quadrati, neri & pelosetti. E la uirtù sua ualorosa contra a morsi de cani, quando ui s'impiastrano le frondi insieme con sale. Fannosi sbasire le frondi su la cenere calda per ripercuoter le posteme del sedere, & purgano insieme con mele l'ulcere sordide. E acuto & astersiuo.

Betonica.

La Betonica è ueramente herba conosciuta da ciascuno è piena d'infinita uirtù, la onde è nato quel prouerbio: Tu hai piu uirtù che la Betonica. Di questa scrisse Antonio Musa medico di Cesare Augusto in questo modo dicendo. Nasce la herba Betonica ne i prati, & nelle colline nette & opache appresso a gli sterpi. Custodisce ella l'anime & i corpi de gli huomini, & i uiaggi notturni da i pericoli, & maleficij Assicura, & difende i luoghi sacri, & i cimiteri dalle uisioni che inducono timori & paure. E ueramente oltre a questo santa in tutte le cose. Ritrouasi in luoghi frigidi con sottili radici, con fusto sottile, & riquadrato, alto piu d'un gomito. Produce le frondi simili alla quercia, di buono odore. E il suo seme nella cima del fusto a modo di spica, come fa la thimbra. La pianta tutta è dotata d'infinite uirtù. Perche trita primamente & impiastrata in su le ferite della testa, le salda cõ marauigliosa prestezza. Ilche fa ella piu efficacemente, se ui si rimette fresca ogni terzo giorno. Dicesi, che è di tãta possanza, che caua fuori anchora le ossa rotte. La decottione delle radici fatta alla cõsumatione della terza parte, uale a i dolori de gli occhi, sumentandosene, & parimente mettendosene le frondi trite in su la fronte. Il succo spremuto dalle frondi trite per se sole, ouerramente prima infuse nell'acqua, insieme con olio rosato, uale a i dolori delle orecchie, quãdo ui si distilla dentro. Beuuto al peso d'una dramma in quattro ciathi d'acqua calda, tira alle parti inferiori quel sangue, che fa gli occhi torbidi, & caliginosi, & però mãgiandosene le foglie assottigliano la uista. Trite fresche con un poco di sale, & messe nel naso, ui ristagnano ualorosamẽte il sangue, che ne distilla fuori. La decottione fatta cõ l'herba nel uino uecchio, ouer nel l'aceto, leua lauandosene la bocca, il dolore de i denti. Beuuta al peso d'una dramma nell'acqua tepida, uale alle stretture del petto, & ad altri difetti del respirare. Giouano tre dramme delle sue frondi incorporate con mele, a i tisici, che sputano la marcia Mangiata l'herba tre giorni continui al peso di quattro dramme, ouer beuuta in quattro ciathi d'acqua fresca, gioua a i dolori dello stomaco, & con acqua calda a quelli del fegato. La decottione fatta nel uino medica i difetti della milza. Beuuta l'herba cõ uino melato al peso di due dramme, risolue i difetti delle reni. Toltone tre dramme in uino uecchio con uentisette grani di pepe, uale al dolore de i fianchi, & parimente de i lombi. Presa in beuanda in due ciathi d'acqua calda, uale ne i dolori di corpo, pur che non sieno causati da crudi humori. Quattro dramme delle frondi beuute in otto ciathi d'acqua melata soluono il corpo. da=

te le medesime frondi con uino austero risoluono i dolori colici. Fassene lettuario con mele, & togliesi poscia per noue giorni continui per la tosse. Presa in beuanda al peso di due dramme con una dramma di piantagine in quattro ciathi d'acqua calda, guarisce le febbri cotidiane, ma bisogna far questo nell'entrare del parosismo. Ilche fa similmente cõ altrettanto puleggio nelle terzane, togliendosi sempre nell'entrare del parosismo. Medicano tre dramme dell'herba con una onc. di mele, & tre ciathi d'acqua calda la quartana, togliendosi auanti al parosismo. Tolton quattro dramme in decottione di radici d'appio, sanano i dolori della uescica, & in aceto squillitico con una onc. di mele, & noue ciathi d'acqua calda, rompono le pietre. Vale la Betonica beuuta tre giorni in acqua tepida a gli hidropici. Due dramme prese con acqua calda, ouero con uino melato, accelerano il parto, & mitigano i dolori della madrice causati da frigidi humori. Le frondi trite, & impiastrate saldano i nerui tagliati, & cõsi riscono a i paralitici. Beuute al peso di tre dramme in tre ciathi di latte di capra tre giorni continui, uagliono al rigittare del sangue per bocca, & con il pari peso di uino uecchio a chi fusse cascato di luogo alto, et si fracassassi. Prohibisce la betonica l'umbriacarsi, quãdo si mangia per auanti. Vsata spesso in beuanda con uino, guarisce il trabocco di fiele. Trita cõ grascia di porco, & impiastrata sana i carboni. Ristaura la betonica beuuta al peso d'una dramma con aceto melato i uiandanti stanchi, & parimente coloro che hanno l'appetito corrotto, & che uomitano il cibo. E contraria a i ueleni, a i morsi de i serpenti, & de i cani rabbiosi, non solamente mangiata, o beuuta, ma anchora impiastrata in su i morsi. Cura le fistole applicataui sopra con sale. Beuuta con uino prouoca i mestrui. La decottione delle radici, et delle frondi insieme tolta in beuanda, et parimente l'herba trita, & impiastrata, mitiga i dolori delle podagre. Scrissene Galeno al VII. delle facultà de i semplici, cosi dicendo. Ha la betonica (come dimostra il gusto) uirtù incisiua, imperoche la sua herba è amaretta, et alquãto acuta. Ilche dimostra priuatamente l'effetto, ch'ella fa nel rompere delle pietre che sono nelle reni, & nel mondificare il polmone, il petto, e'l fegato. Prouoca la Betonica i mestrui, & gioua al mal caduco, sana i rotti, & gli spasimati, & aita impiastrata a i morsi di tutte le bestie. Finalmente conferisce beuuta a i rutti acetosi, & alle sciatiche. La Betonica chiamano i Greci, Κέστρον & Ψυχότροφον, i Latini, Betonica, & Vetonica, gli Arabi, Chastara, i Tedeschi, Betonien, li Spagnoli, Bretonica, i Francesi, Betoesne, & Betoine.

BISTORTA.

LA Bistorta è radice d'una herba che similmente s'appella bistorta, laquale è fredda, & secca nel secondo, o nel terzo grado, & ha uirtù di costringere, et di saldare, & di consortare contr'al uomito per freddezza, o per riscaldamento. Si cõfetti la sua poluere con albume d'ouo, & si cuoca sopra una teghia, & si dia a lo infermo. Cõtra la dissinteria si dia col sugo della piantaggine. A costringere i mestrui si faccia fomento della sua decottione, & della sua poluere.

COCOMERI ET CITRVOLI.

I Cocomeri, & i Cedriuoli desiderano una medesima terra cõ la zucca, & di quelli mesi medesimi, & in uno modo si piantano, & si cauano d'atorno, ma deono hauere minori interualli, & poi che saranno piantati i semi suoi dopo sei o dieci di, si cerchi se sono corrotti. Laqual cosa si saprà, se son duri, o se s'aprano. Et se saranno molli, non son buoni, & però in luor luogo si debbon por de gl'altri, & anco dopo i sei giorni si deono cercare, & se sarà bisogno si deono anco scãbiare se si trouano corrotti, riceuono aiuto dall'herbe, & però non hanno mestiero di sarchiello, & di roncamento. Et se macererai le sue granella in latte di pecora & in mulsa cioè in acqua melata, diuenteranno dolci, candide, & teneri. Et se metterai sottessa la predetta acqua in uasello aperto due palmi, diuenterãno altre tali secondo che Virgilio, et Martiale afferma. I cocomeri, & cedriuoli sono freddi, & humidi nel secondo grado, è sono molto indigestibili. Et i cedriuoli sono peggiori che i cocomeri, et in ciascuno la parte di fuori è durißima a smaltire, ma la lor midolla genera piu perfetto chilo, & fanno prò con la loro sustantia mangiati a coloro ch'anno lo stomaco caldo, & forte a coloro che s'affaticano la state. Ma a flemmatici, & a coloro che non si trauagliano, nocecion molto, specialmente allo stomaco & alla sua neruosità. Et l'acque loro, o il sugo uale a coloro che hanno febre, & mitigano la sete. Non si mangian cotti, ma solamente crudi, ma le zucche si mangiano cotte solamente. I cedriuoli quanto piu son minori teneri, & uerdi, o piu bianchi, tanto son migliori, & non son buoni poi che la lor sustãtia peruiene a durezza è il color a citrinità. Ma i cocomeri son migliori, quando sono maturi laqual cosa si conosce quãdo sono mezzi leggieri. Parimente si seminano i cocomeri ne gli arginuzzi, facendo i solchi alti un piede & mezzo, & tre larghi, lasciando tra questi gli spacij d'otto piedi, per iquali si poßino stendere piu liberamente. Diuenteranno dolci, bagnando i semi con latte di pecora & con mosto. Si faranno lunghi mettẽdo un uaso di acqua scoperto, & lontano da quelli due palmi, percioche cresceranno in poco spacio fino all'acqua, et cosi si faranno molto lunghi.

CAVOLI.

I Cauoli quasi in ogni aere all guano, & desiderano la terra grassa letaminata, & profondamēte cauata. Amano terra mezzana piu tosto che sabbi.nosa, o cretosa. Et de cauoli certi hāno le foglie late, et grosse, & questi communemente usiamo nelle nostre contrade. Alcuni altri hāno le lor foglie crespißime, & questi auēga che siano molto buoni, tutta uia sono meno netti p le ruche, et altri uermi che in eßi si nascōdono. Sono anco certa altra sorte di cauoli ch'anno le foglie grādi, sottili, et alquāto crespe p tutto, iquali s'appellano cauoli romani Et questi sono migliori che tutti gli altri, & che meglio si cuocono se hauranno terra ben grassa, perche nella magra non son migliori degli altri. Possonsi seminare, & traspiantare per tutto il tempo dell'anno nel quale non sia la terra giacciata o secca in tanto che non si possa lauorare. Ma quelli che si seminano del mese di Dicembre, & di Febraio, di Marzo d'Aprile, & di Maggio si potranno hauer tutta la state & il uerno, infino che non si consumano, & guastanno per troppo freddo. Et se i loro gambi nō si diuellino produranno nella primauera. Si coglie il seme quando sarà maturo. Ma se si schianteranno da eßi piu uolte i rami de semi quando nascono si che la materia del seme si parta tutta, si domano, & poi producono belle foglie, & per questo modo durerà la lor uita piu anni. Tutta uia son certi cauoli iquali producono i semi troppo ageuolmente, questi non si possono in cotal modo ageuolmente conseruare. Et quelli che si seminano dopo mezzo il mese d'Agosto infino otto dì entrādo Settembre, si trapiantano poi del mese di Settembre, o d'Ottobre quando saranno alquanto cresciuti, è saranno grandi, & belli la seguente quaresima, & poi appresso, & nō faranno seme in quel la state, & non temeranno il gelo, o la rugiada del uerno. Ma se si semineranno innanzi il detto tempo, produranno la quaresima il seme & non saranno conueneuoli a usare, & se si semineranno dopo il tempo predetto saranno troppo teneri, & debili, & uegnendo il freddo non dureranno. Possonsi seminar molto speßi, è si possono adacquare in tē-

po di grande asciutto. Et dicesi che i loro semi si possono serbar per dieci anni. Quando si piantano nel pertugio fatto col palo si tagliano le sommità delle radici, acciochè quando si pongono non si ripieghino in su, laqual cosa sarebbe ad essi molto dannosa, & nota che le piu cresciute et maggior piante si deono porre, che benche piu si penino ad aprendere, tutta uolta diuenteranno piu forti. Et non è bisogno che le radici si freghino con fango o cō letame, ne che la terra sia molle, perche nella mezzanamente secca piantati allignano, auēga che si secchino le foglie infino a tanto che il lor uigore si conforti per la prima pioggia uegnente, & non solamente i cauoli piantati del mese di Marzo, o d'Aprile, ma etiandio quelli che di Giugno, o di Luglio, o del mese d'Agosto si piantano, seranno grandi il uerno, piantandosi soli in luogo oue niuna altra cosa sia. Et simigliantemente si piantano ottimamente per i solchi di tutte l'herbe, & delle cipolle, & de gli agli, cioè una riga per solco, o due, cioè una riga in ciascuna ripa del solco, spartiti l'uno dall'altro per un braccio, o meno. Ma quanto piu rari si piantano, tanto maggiori diuentano, & quanto piu spessi tāto minori. Anco i cauoli (iquali dissi che si deono piantare per la quaresima) ottimamēte si piantano tra gran cauoli, il doppio piu spessi che i grandi, lauorata prima ottimamente la terra, & quasi ridotta in poluere, iquali (leuati uia i cauoli grandi) rimaranno, è potrannosi diradere, acciochè diuentin grandi, & durino per tutto l'anno, perche in quella state non produrran seme. Si possono anco piantar per i campi tra'l miglio, tra la faua, & per i solchi del grano, & in tutte l'altre biade, & tra i ceci, e tra i solchi de melloni, de cocomeri, & de cedriuoli. Et si possō piantare nelle uigne nelle quali allignano bene. Ma molto le dannificano, perche si troua per sperientia che'l cauolo è nimico della uite, perche la indebolisce & riarde quando le fusse a lato. Habbi parimente riguardo quando pianti il cauolo che tu non lo sotterri tanto che non rimanga nella sommita del gambo sopra la terra, perche incontanente perirebbe. I cauoli si deon sarchiare & purgare dell'herbe inutili, quando uerranno le pioue dopo gran secco della state, per iquali si spera che riuerdiscano, & si deono rimouere da essi le foglie inutili che saranno secche o forate. Il cauolo è freddo & secco nel primo grado, ma Auicenna dice che egli è secco nel secondo, & genera sangue torbido, & malinconico, & il suo nutrimento è piccolo, ma quando si cuoce con carne grassa, o con galline diuēta migliore. La lor cocitura, cioè il brodo mollifica il uentre, & prouoca l'orina, e la loro sustātia è secca costrettiua. Ma in questa operatione sono temperati se mangierai l'uno, et l'altro insieme, cioè il brodo & la foglia, ma dato solamente il brodo, solue il uentre, & la sostantia solo constringe, & indura. Il lor nocimento si rimoue & corregge se si lessano (gittata uia la prima cocitura) in altra acqua con carne grassa di pecora, o di porco, & si diano a mangiare con pepe, con comino, o con olio Et Auicenna dice che la sua decottione, & il seme tardano l'ebrietà, & ha proprietà di seccar la lingua, & far sonno, & di chiarificar la uoce. Et Galeno dice che se i cauoli si dāno lessi a fanciulli, gli aiuterāno piu tosto ad andar del corpo. Et Pli. dice

che

che le foglie de cauoli marauigliosamente sanano le ferite de cani. Et che'l cauolo poco cotto solue il uentre, e molto cotto lo stringe. Et che conforta i nerui onde uale a paralitici, & a coloro che tremano, & fa abondanza di latte, & il suo sugo uale contra al ueleno, & contro al morso del can rabbioso. Fa uenire alle donne la sua purgatione, & maßime se la sua cocitura si bee col uin dolce, & pigliato cotto cura i tisici. Cotta & trita, & mescolata con l'acqua nella quale è stata cotta raffreddata gioua alle piaghe cosi nuoue come uecchie & mitiga i tumori. Et il fomento della sua cocitura sana la podagra, & il mal delle giunture, & mista con la farina d'orzo, & col coriandolo, & con la ruta, aggiuntoui un poco di sale, è medicinale in empiastro. Il sugo suo mescolato col mele attico gioua a gli occhi, postolo nelli anguli. Et anco da molto nutrimento al corpo, intanto che i putti nutriti di cauolo piu presto crescono. Et chi ha mangiato funghi uelenosi, se bee del suo sugo si sana. Il suo sugo beuuto con uin bianco per quaranta giorni sana l'interici splenetici. Et beuuto col uin negro leua la tosse. Et le foglie fregando leuano le impetigini, & di subito poste su i morsi de rettili sanano. Mista con lo alume tondo macerato nell'aceto, sana la lepra. Et la cenere delle sue radici gioua molto. Et il sugo preso con l'olio, & lungamente ritenuto guarisce la ulceratione della bocca, & le tonsille. Et il fomento del sugo con il uino aiuta all'orecchie & all'infermi estuosi, trita nel mele & imposta induce grãdißima lenità & consolatione. Le foglie trite sanano i morsi de ragni, de topi, & de cani si arrabbiati come nò, il medesimo fa il seme suo, se trito con aceto ui si pon sù. Mangiato crudo fa dormire, & non lascia fantasticare. Il seme uecchio del cauolo produce il rafano, si puo seminare d'ogni stagion dell'anno, ama terren grasso & bagnato. L'argilla & la giaia gli da noia, ha in odio il sabioniccio & le arene, gode del letame, & essendo sarchiata uien piu bella, diuentera molto grande, essendo continuamente coperto di terra. Appresso questo si hanno i cappucci, iquali sono di natura di cauoli, & hanno forma di cauoli, infino che si uengono a chiudere. Ma poi che sono chiuse le lor foglie, diuentano quasi bianche si come le toniche, ouer spicchi di cipolle & crespe, & desiderano aere freddo. Perche in caldo & temperato nõ si chiudono, ma rimangono aperti si come i cauoli, & desiderano la terra che desiderano i cauoli, & fannosene composte come delle rape, & anco si seminano come i cauoli.

CIRSIO.

IL Cirsio è un gambo tenero, alto due gomiti, triangolare. Produce certe frondicelle da basso a modo di rosa, lequali sono ne i cantoni per alcuni interualli spinose, ma di tenere spine. Produce le frondi simili alla lingua di bue, leggiermente pelose, ma piu lunghe, bianchiccie, & nell'estremità spinose. La sommità del fusto è ritonda, & spinosa, nellaquale sono alcuni bottoncelli porporei, che se ne uolano poscia in lanugine. La radice (disse Andrea) leua i dolori delle uarici, legata in su'l membro che duole.

Cipolla.

Le Cipolle desiderano terra solu ta, grassa, & ottimamente lauorata, & i suoi semi trebbiati durano uno anno solamente. Ma appiccati ne gu sci si conseruano per tre anni senza lesione. Seminasi da alcuni intorno al cominciamento del mese di Nouembre, & maßimamente per tutta Toscana, et fassi sopra lor semēzaio quasi come uno pergoletto coperto di certi strami di uerso aquilone per spatio d'un braccio, è uerso il meriggio per spatio di due, leuato da terra, & molti sono che le seminano di Dicembre di Gennaio, di Febraio, & di Marzo, & si seminano nell'aie sole. Et anco si poßon seminare con l'altre herbe mescolatamente. Et quando saranno alquanto cresciute (ben che sia d'Aprile o di Maggio) si piantano l'una dall'altra un somesso, ouer per una spanna lontane. Et se ne deon porre quattro righe nell'aia, e quelle che uorrai mangiare innanzi che siano mature piãterai nell'aie, oue sono le zucche, i citriuoli, i cocomeri, & i melloni. Et quando saranno cresciuti si leuino le cipolle, oue etiandio se saranno la state si matureranno, auenga che non diuentino cosi grosse come quelle che si piantano nell'aie sole, & quando si deon piantare si recidano le lor radici insino alla grossezza d'un dito, o d'un mezzo a lato alla cipolla, & si ficchino solamente un dito sotterra. Perche cosi ageuolmente s'appigliano che si ponessero so'amente, o cadessero sopra la terra, o si portassero in lontane parti, etiandio coperte, o si piantassero in terra quasi secche pur che fußi ben poluerizzate, nascerebbono & crescerebbono ottimamente, Desiderano d'esser spesso cauate d'attorno, & d'esser purgate da tutte l'herbe. Et se non sarà stata letaminata lor la terra, quel medesimo anno si dee letaminar nel tempo che si piantano, accioche ottimamente allignino. Et colte le cipolle mature (laqual cosa si manifesta quando non si possono sostenere, & non crescon piu) le migliori di quelle si piantano del mese d'Agosto, accioche l'anno seguente facciano frutto, cioè seme. Et le piu cattiue si piantano, accioche la quaresima si possano hauer uerdi. Se s'useranno spesso a mangiare con la loro acuità generano nello stomaco mali humori, & generano sete & enfiamento, & uentosità, & fanno doler la testa, & uenire pazzo per la lor fumosità che sale al capo, & che percuote il celabro, onde co loro che l'usano a mangiare impazzano, & hanno terribili & maninconici sogni, & specialmente se le mangeranno leuandosi d'infermità, & se le mangiano crude

non danno al corpo nutrimento nessuno. Ma se si lessano, & gettasi uia la prima acqua, & in una altra si cuociono, danno buon nutrimento & assai, maßimamēte se si condiscono con graßißima carne, & con buon condimento odorifero. Et se si prenderanno crude temperatamente, secondo che si conuien per uia di medicina, riscaldono, & tagliono i großi humori, & uiscosi, & aprono le bocche delle uene, & prouocano i mestrui, & l'orina, & accrescono l'appetito, & prouocano la lor caldezza & humidità, il lor sugo messo per le nari, o riceuuto il loro odore per le nari, purgherà il capo ottimamente. Et mangiate crude fanno crescere i capelli. Auicenna dice: che nella cipolla è acuità incisiua, & amaritudine, & stiticità, & quella che è piu lunga, & piu acuta che la bianca, ò secca piu che l'humida & la cruda, è piu acuta che la cotta, & ha uirtù di trarre il sangue alle parti di fuori, per laqual cosa fa rossa la buccia. Anco è utile al nocimento dell'acque quando si mangia. Et il suo seme rimuoue la morsea, & quando si frega intorno al luogo del l'alopitia molto gioua, & se si mescola col mele rimuoue le uerruche. Et finalmente il molto usarle nuoce all'intelletto perche generano mali humori. Piantate se si uuol che uenghino grandi, lieuisi lor la coda & le estremità. Facciasi la fossa uenti giorni auanti il traspiantarle, & asciughisi da ogni humidità, & piantisi, & seranno molto maggiori. Et leuandosi la prima scorza, diuenteranno molto maggiori. Ma seranno ottime nella terra rossa, come gli agli nella bianca. Et se tu uuoi che non si marciscano, mettile nell'acqua calda, & seccale al Sole, & asciutte che sono riponle nella paglia di orzo che non si tocchino insieme. Trite col mele imposte ad ogni ferita giouano. Mangiate a digiuno le piu tenere son sane. Il sugo posto nelle orecchie che buttano marcia è commodo & utile, & gioua a gli angi nosi, & che patiscano la squinantia. Gioua al uedere ottuso, & arrostita puo curar la tosse.

DESIDERA *un terreno fertile, grasso, ben lauorato, letamato & che s'adacqui, Mettansi rare letamandole & zappandole. Se uorrai fare le cipolle capitate, dei leuar tutte le foglie, acciochè il sugo sia ritenuto nelle parti basse. Quando comincierà a fare il gambo, mettiui un sostegno, a fine che non sia trauagliato da i uenti, & i semi per lo spesso suentare non caggino. Oue le uedrai uegreggiare, danno inditio che son mature, & cauansi meglio secche, lasciandole poi seccare nel Sole.*

LE *Cipolle maligi si piantano come i porri, cioè una per buco, scostata per un piè l'una dall'altra, lequali fanno gran cesto & lequali poi usiamo la state seguente dopo Pasqua & sono quasi d'una medesima complesßione con l'altre cipolle, ma s'usano assai piu in Toscana che in questi paesi, & se ben mi ricorda, il Boccaccio ne fa mentione nella nouella del prete da Varlungo.*

Coriandolo.

Il Coriandolo è herba assai comune, la quale è calda, & secca nel secondo grado, il cui seme si dee metter nelle ricette, si serba p. r due anni, & per lo suo odore hà uirtù consortatiua onde si dia il suo seme ne cibi per confortar la digestione, & alla doglia dello stomaco per uentosità, & il uino doue sarà cotto a bere. Anco la poluere del suo seme gittata sopra la carne la fa saporosa. Et Isidoro dice che il suo seme dato in uin dolce incita gli huomini a lussuria. Ma si dee guard re che non se ne dia troppo, perche sarebbe l'huomo furioso, & pazzo. Et la sua herba col seme è uenenosa a cani, & gli uccide se ne mangiano troppo. La decottion sua con farina di faua con olio rosato, & mirtino faccendone impiastro solido a fuoco, potentissimamente risolue le posteme calide de testicoli mitigando il dolore. Il succo suo con quello di lattuca, di piantag. chiara d'uouo, & olio rosato onfac. battuto insieme ogni cosa grandemente corrispon de alle posteme calide, & alle crisipile.

Brama terren grasso, quantunque non rifiuti anco la terra magra. Il suo seme e tenuto miglior quāto è piu uecchio, pur che non sia corrotto dalla uecchiaia & godesi sommamente di humore.

Comino.

Il Comino desidera terren grasso, & l'aere caldo, & si semina del mese di Maggio, & è caldo, & secco nel terzo grado, & si puo serbare cinque anni. Ha uirtù diuretica, & sottigliatiua, onde preso ne cibi ne beueraggi et ne sauori, conforta la digestione. Il uino della sua decottione & de fichi secchi, & del seme del fieno mitiga il dolore delle budella per cagione di uentosità. Et il medesimo uino uale contra la tosse fredda. Contro allo enfiamento della gola si cuoca il comino, & i fichi ben pesti, in ui-

no, & fattone impiastro si ponga sopra il luogo doue è il dolore. Contra la fredda reuma del capo si ponga cosi. Prendasi poluere di comino, & orbache, & insieme si metta in uno testo caldo in un sacchetto, & poi che sia caldo se lo ponga su'l capo. Contra la stranguria & dissuria, & gli altri dolori per frigidità si ponga il comino decotto sopra il luogo. Contra il sangue de gli occhi, non nel principio, ma poi si prenda la poluere del comino, & si sbatta con un torlo d'ouo in testo caldo, & fattone due parti, ui si r.ponga spesso. Contra il liuido per percossa, o in altro modo auenuto, quando sia fresco si prenda la poluere del comino sottile, & ben confetta al fuoco, & ui si ponga spesso, & è rimedio certissimo, & il troppo uso del comino discolora la buccia.

Cardo.

Il cardo si semina di Marzo, & desidera terra letaminata, & soluta auēga che si possa apprendere meglio nella grassa, & meglio allignare. Se si pongono in piu saldo terreno sarà loro utile contra alle talpe & gli altri animali, perche non si puote ageuolmente forare. Deonsi seminare, a luna crescente nell'aia gia loro apparecchiata, & si seminino sparti l'un dall'altro mezzo pie. Et si dee prender guardia che i suoi semi non si ponghino a rouescio, cioè quello disopra disotto, perche nascerebbono debilitati, & non flessibili. Et non si deono profondar i semi nella terra. Ma presi con tre dita si profondino tāto che la terra aggiunga a i primi nodi delle dita, et si purghino spesso dall'herbe fino a tāto che i gambi indurino, & se soprauenisse caldo s'inaffino. Et se stringerai le piante de suoi semi non hauranno spine secondo che scriue Palladio. Le sue piante si pongono del mese d'Ottobre tra'l grano gia nato, o tra altre biade cō palo, laqual cosa è molto piu utile che porli in terren crudo, & ponendoli taglieremo le sommità delle sue radici, & impiastratele di letame, & spartiremo l'una dall'altra tre piedi, accioche meglio crescano. mettendone in una fossa che sia p lunghezza d'un piede alta, da due o tre, e spesso nel tēpo asciutto sotto il uerno ui metteremo cenere, & la mescoleremo con letame. Et quando si colgono non si colgono tutti insieme perche nō si maturano insieme, ma l'un dopo l'altro Et si dee cogliere allhora che ha i fiori nella parte disotto a modo d'una ghirlanda, & non prima. Et non si dee aspettare che i fiori sien tutti caduti pche sarebbe peggiore. Et cotidianamēte ciascuno anno se ne deon leuare le piante con la sommità delle dita, accioche non affatichino le madri, & i rampolli p altri spacij possin crescere, iquali si deono tutta uolta diuellere con alcuna parte della radice. Et quelle piante che serberai per

seme si debbon purgar prima da tutti i rampoli & coprirli di sopra con terra cotta, o secca, o con corteccia, perche i semi per sole, & per pioue sogliono uenire a niente. Oltre al predetto cardo ilqual s'usa ne giardini & per delitie da gli huomini, se ne trouano anco d'altre sorti diuerse, percioche ne nascono nelle campagne, & in Toscana si chiamano scardacci, & questi son saluatichi. Ma i domestici sono piu stimati, & tra loro, i principali sono i cardoni, iquali fatti con grand'arte bianchi & teneri, si danno hoggi alle cene dopo tutte l'altre uiuande col pepe & col sale, non solamente in Roma, ma per tutti i luoghi d'Italia.

Croco.

Il Croco è di due sorte, cioè saluatico, & dimestico. Il saluatico si semina come l'altre herbe, ilquale è di piccola utilità, ma fa il gābo alto & molte mazzuole nelle quali nasce il croco ilquale si coglie quando apparisce nel leuar del sole. Il domestico è buono & non si semina perche non fa seme, ma le sue cipolle si colgono del mese d'Aprile, o di Maggio quando son mature, & si lasciano amontate otto giorni accioche si macerino et poi si mondano, & si seccano in luogo caldo non però al sole accioche non si cuocino. La cui maturità si conosce allhora che le foglie son secche, & conseruansi sopra alcuna cosa o solaio che non si accosti alla terra infino al mese d'Agosto, ma l'ottimo tempo da piantarlo, è da mezzo Agosto fino a mezzo Settembre. Et allhora, o innanzi, o dopo si piantano l'una spartita dall'altra con le radici, lequali hanno per spatio d'una spanna, o assai meno ne luoghi oue la terra fusse cara, & si mettano sotterra quattro dita ne solchi, è si lasciano due o tre anni, & del mese di Maggio, & di Giugno, & di Luglio, se nasce herba nell'aie si dee stirpare zappando la terra per tutto nella corteccia disopra due dita, & nō piu adentro, accioche non si tocchino le cipolle, & se piacerà intorno alla fine d'Agosto, o del mese di Settembre si rada la terra a modo d'una aia, & d'ogni uerdume si rimonda, & poi si colgono i fiori quando nascono. Et il croco si secca a debile et lento fuoco, et chiuso in alcun luogo si conserua, et passati due, o tre anni si diuelle tutto del mese d'Aprile, & da capo si pianta al modo predetto. Il croco desidera terra cretosa o mezzana, & si puote ottimamente piantare, oue sieno state le cipolle poi che son diuelte. Et è da sapere, che'l croco non si dannifica molto per l'ombre, ma dannificasi molto da i topi iquali sotterra rodano le sue cipolle, cōtra iquali niuna cosa ual tanto quāto tender la trappola a i lor pertugi, et fare i solchi tra l'aie cauati iquali lo difendano dall'humor dell'acqua ilqual molto teme, & oltre a questo impediscono il trapassamento de topi, & delle talpe, lequali anchora molto desiderano le sue cipolle. Il croco è caldo, & secco nel primo grado, & nelle sue qualità temperato, & però è confortatiuo, onde ual molto contra la debilità, &

difetto del cuore. Et rimoue il rossor de gli occhi per sangue, o per altra macula ponendouisi pesto con rose, & con tuorlo d'ouo secondo che dice Dioscoride. Et colui che berà il croco innanzi non temerà l'ebrietà ne il troppo mangiare. Anco le girlande fatte di quello non lasciano altrui inebriare & induce sonno, & stimula il uentre secondo che dice Plinio. Et dice che cura i morsi de serpenti de i ragni, & delle punture de gli scarpioni.

CALAMENTO.

Il Calamento è di due fatte, aequatico, & di monte. L'acquatico s'apella mentastro. Quello delle montagne si chiama nepitella, & questo è migliore, perche è piu secco, et si dee cogliere allhora che è fiorito, & all'ombra seccare, & puossi per tutto l'anno serbare, et ha uirtù dissolutiua, & consuntiua, & il uino della sua decottione, & della riquilitia, & del l'uue passe, et il uino della decottione del la sua poluere, & fichi secchi. Val molto contra la fredda tosse, & l'asma fredda, perche della nepitella predetta si fa il diacalamẽto, ilqual uale a quel medesimo Anco la sua poluere data in ouo da bere, o in farina d'orzo, ual a quel medesimo. Contra il dolor dello stomaco per frigidità usi lo infermo la sua poluere cotta nel uino o ne cibi. Contra la fredda reuma si dee unger la parte di dietro del mele nel quale sarà fatta decottione della sua poluere data in uino da bere, o in farina d'orzo uale a quello medesimo. Et poi si faccia sacellatione della detta poluere scaldata in pentola rozza, o della detta herba, pche molto uale. Contra il discendimento dell'uola si faccia gargarismo d'aceto nel quale sia cotta la sua poluere, & la poluere delle rose. Contra tenasmon per flegma uitrea, o per altro humore freddo s'ungono le reni di mele, & della decottione della sua poluere & della colosonia, & de semi del nasturcio calda sopra'l culo con bambagia, & in cotal maniera anco si libera la matrice. O si faccia fomento dell'acqua della sua decottione a disseccar le superfluità della matrice, & uarrà molto.

CAMAMILLA.

La Camamilla è calda, & secca nel primo grado, & è prossima alla uirtù della rosa nel suo sottigliamento, & la sua caldezza è conueniente come la caldezza dell'olio, & è apritiua, & sottigliatiua mollificatiua, & è solutiua senza agrinzamento, & questa è la sua proprietà tra le medicine, che gioua mollificando, & risoluendo a calde posteme, & conforta tutte le membra, & è tra le medicine che piu uagliono alla stracchezza che l'altre, & è confortatiua del cerebro perche risolue le materie del capo. L'olio suo chiamato benedetto risolue senza tirare, la decottione sua con la estremità dell'assenzo, radice di liquiritia, finocchio, petrosemolo, asparago, con i quattro semi frigidi, iubebe, & sebestem in uino di melagrani, acqua d'endiuia, & zucchero indolcita, & presa a digiuno alla quantità di un mezzo bicchiere, potentissimamente prouoca la orina, manda fuori la pietra, mitiga, & cura la doglia di milza del fegato, & de fianchi, & anco sana il morbo regio & l'iteritia.

CVSCVTA.

Cvscvta è calida nel primo, & secca circa il principio del secondo. Tien facoltà di mondificar & purgar la flemma, & la colera nera. Onde il lettuario di quella ordinato come diremo, è ottima medicina per le posteme dure & cancherigne. Piglia cuscuta onc.i. capeluenere folliculi di sena, & di epitimo, ana dramme.ii. polipodio dramme.x. agarico in trocisci onc.i s. aniso dramme.vi. mischia, & con mele rosato et siropo uiolato fa lettuario la sua dosi è da dram.vi. fino a onc.i. si dee cogliere co fiori, & si puo serbar due anni, & la sua uirtù principalmente è di purgar la malinconia, & la flegma, & l'acqua del la sua decottione uale contra la stranguria, & dissuria, & anco la sua herba gioua se se ne potrà hauere in gran quantità cotta in uino, & olio, & impiastrata alle reni, & al pettignone, & all'altre parti oue fusse il dolore. Et Auicenna dice che l'acqua della cuscuta è mirabile all'iteritia. Et Serapione dice che di sua proprietà è scacciar l'antiche superfluità delle uene.

CENTAVREA.

CENTAUREA.

La Centaurea è calda, & secca nel terzo grado, & è herba amarißima, & enne di due maniere, cioè cētaurea maggiore, & minore. Ma la maggiore, ha maggiore efficacia, & principalmente si consa ad uso di medicina quanto alle foglie et a fiori. Onde si dee coglier allhora che comincia fiorire & si dee seccare all'ombra, & si puo in molta efficacia serbare, ha uirtù diuretica, & attrattiua, & consuntiua. Il uino della sua decottione, uale all'oppilatione del fegato, della milza, & delle reni, & della uescica, & alla stranguria, & dissuria. Onde dice Galeno che la centaurea è delle piu nobili, & miglior medicine all'oppilation del fegato, & fa grā de utile alla durezza della milza impiastrata, & beuuta. Contra i uermi dell'orecchie ui si metta il suo sugo col sugo de porri mischiato. Contra i lombrici si dia il suo sugo col mele. A chiarificare il uedere si mescoli il sugo della radice della centaurea maggiore con acqua rosata, & si ungano gli occhi.

CIPERO.

Il Cipero, quale chiamano alcuni erisi scettro, & aspalato, ha le foglie simili al porro, ma piu lunghe, & piu sottili. Il fusto ha alto un gomito, & qualche uolta maggiore, angoloso, simile al giūco odorato, nella cui sommità sono minute foglie, et parimente il seme. Le radici, delle quali è l'uso nella medicina, tutte insiememente si toccano, & sono lunghette, simili alle oliue, oueramēte tonde, nere, amarette alquā to, & odorate. Nasce il cipero in luoghi lagunosi, paludosi, & coltiuati. Del cipero quella radice si tiene esser buona, che è pō derosißima, densa, matura, difficile da rompere, aspra, odorata, & gioconda con al-

quanto d'acuto, cosi è la Cilissa, la Soriana, & quella, che si porta dalle isole Ciclade di. Questa radice scalda, apre & prouoca l'orina. Beesi per la pietra, & alla hidropisia utilmente, & alle punture de gli scorpioni. Fattone fomento alla natura delle donne, medica le frigidità, & oppilationi di quella, prouoca i mestrui. Seccasi questa, & spargesi trita in farina nelle piaghe corrosiue della bocca. Mettesi con giouamento ne gli unguenti, che scaldano, & usasi commodamente a dare corpo a gli unguenti odoriferi. Dicesi, che ne nasce un'altra specie in India, simile al gengeuo, la qual masticata, è al gusto amaretta, & fa un colore giallo, simile al zaffarano. Questa messa in ogni pelosa parte del corpo in modo di linimento, fa cadere tutti i peli, che ella tocca.

CICLAMINO.

Il Ciclamino ha le frondi d'hedera, porporee, uarie, con alcune macole di sopra, & di sotto biancheggianti. Fa il gambo lungo quattro dita, nudo, sopra ilquale sono i fiori rossi in forma di rose. la radice è nera, schiacciata, simile ad un rapo. Laquale beuuta cõ acqua melata, purga per le parti di sotto la flema, et l'acqua delle hidropisie. Beuuta, & applicata prouoca i mestrui. Dicesi, che si sconciano le donne grosse, che gli passan sopra, portata addosso fa presto partorire. Beesi nel uino contra a tutti i ueleni, & particolarmente al lepre marino. Impiastrata gioua a i morsi de serpenti, messa nel uino, imbriaca. Beuesi con uino passo, ouer melato inacquato, a trabocco di fiele, al peso di tre dramme; ma bisogna poscia mettere gli ammalati in luogo caldo, oue non entri il freddo, con assai coperte addosso a sudare, perche il sudore uien fuor giallo del colore del fiele. Il succo della radice si tira su pe'l naso, per purgare la testa. Applicasi cõ lana al sedere in forma di sopposta, per fare andar del corpo. Vnto questo all'ombilico, & al pettenicchio fin giù appresso alle cosce, mollifica il corpo, & fa sconciare le donne. Vnto con mele a gli occhi, uale alle suffusioni, & debolezze di quelli, mettesi nelle medicine che fanno sconciare. Vnto con aceto al sedere, quãdo esce fuori il budello, lo riduce. Causasi il succo dalle radici peste, & cuocesi fino che si ingrossa come mele. La radice purga, & netta la pelle, ripercuote, & prohibisce il nascere delle pustole & delle bolle, guarisce per se sola, ouer mischiata con mele le ferite. Impiastrata fa disfare la milza, gioua alla faccia cotta dal Sole, & fa rinascere i capelli cascati per pelagione. La sua decottione è buona da far bagni a i membri smossi alle podagre, all'ulcere della testa, & alle buganze. L'olio uecchio, doue sia fritta dentro la radice, unto, salda l'ulcere. Scauasi la radice & empiesi di olio, & mettesi poscia a cuocere in su la cenere calda, & aggiugneuisi qualche

uolta della cera Tirrhena, accioche diuenti simile ad uno unguento, utile principalmente alle buganze. Serbasi la radice tagliata in fette, come la scilla. Dicono alcuni, che s'adopera a gli incanti amorosi, pesta, & formata in pastelli. Nasce il ciclamino in luoghi opachi, & ombrosi, & maßimamente sotto a gli alberi.

CRITHMO.

IL Crithmo, ouer, come dicono alcuni, Crithamo, è un'herbetta fruticosa, per tutto piena di frondi, laqual cresce all'altezza quasi d'un gomito. Nasce nelle maremme, & in luoghi sassosi con assai frondi, al gusto salse, grasse, biancheggianti, come son quelle della procacchia, quantunque più larghe, & più lunghe. Produce i fiori bianchi, e'l seme come quello del rosmarino, tenero, odorato, & tondo. Rompesi quando è secco, & ha di dentro un nocciuolo simile ad un granello di grano. Le radici, lequali hora son tre, hora quattro, son grosse un dito, & spirano d'un giocondo, & aggradeuole odore. La decottione delle radici, delle frondi, & del seme fatta nel uino, & beuuta uale all'angoscie dell'orina, a trabocco di fiele, & a prouocare i mestrui. Mangiasi il Crithmo crudo, & cotto, come l'altre herbe de gli horti, & conseruasi anchora in salamuoia.

CISTO.

NASCE il Cisto, ilqual chiamano alcuni citharo, ouer cissaro, in luoghi sassosi & è uno arbuscello ramoso, fronduto, non molto grande. Produce le frondi tonde, acerbe, & pelose. Il maschio fa i fiori simili al melagrano, & la femina bianchi. Ha uirtù costrettiua, & però i suoi fiori prima pesti, & poscia beuuti due uolte il giorno in uino austero, uagliono ne i flußi dissenterici. Fermano, applicati in forma di linimento le ulcere che uanno serpendo, & mischiati con cera, conferiscono alle cotture del fuoco, & all'ulcere uecchie.

LO Hipocisto, ilquale chiamano alcuni robethro, ouer citino, nasce appresso alle radici del cisto, & raßimigliasi al fiore del melagrano. Trouansene tre specie, distinte da tre diuersi colori, cioè rosso, uerde, & bianco. Cogliesene il succo come dell'acacia. Sono alcuni, che tolto l'hipocisto secco, & pesto, l'infondono nel-

l'acqua, & poscia lo cuocono, & fanno tutto quello, che si fa con il licio. Tanto è ualoroso l'hipocisto, quanto l'acacia, ma maggiormente costringe, & dissecca. Beuuto, & messo ne cristeri, ristagna i flussi stomacali, & dissenterici, gioua a gli sputi del sangue, & a i flussi delle donne.

CONDRILLA.

La Condrilla, la quale alcuni chiamano cichorea, & alcuni endiuia, fa il fusto, i fiori, e le frondi simili alla cichorea saluatica. La onde dissero alcuni, che ella era una specie di cichorea, nondimeno è questa in tutta la pianta piu sottile. Ne i cui rami si ritroua una gomma simile al mastice, grossa quanto una faua, la quale trita insieme con mirra, & applicata con tela alla quantità d'una oliua a i luoghi naturali delle donne, prouoca i mestrui. L'herba pesta insieme con la radice, & fattone poscia trocisci con mele, & con nitro, soluendosi i trocisci nell'acqua cura le uitiligini. La gomma conserua, & fa rinascere i peli delle palpebre. Il che fa similmente la sua radice fresca, quando con la punta d'un ago si mette il suo succo in su le radici de peli. Beuuta con uino gioua a i morsi delle uipere. Il succo della cotta beuuto per se stesso, ouer nel uino ristagna il corpo. Ritrouasi un'altra specie di Chondrilla, che produce le frondi lunghe, attorno attorno intagliate, & strate per terra, il cui fusto è pien di latte. La radice è tonda, sottile, & appuntata, leggiera, rosseggiante, & piena del medesimo liquore. Le frondi, e'l fusto han uirtù digestiua. Il succo conserua i peli delle palpebre. Nasce in luoghi grassi, & allegri, & coltiuati.

CONSOLIDA.

La Consolida maggiore, cioè il rigaligo è di fredda e secca complessione, & la sua radice propriamente è medicinale, la quale ha uirtù di costringere la grossa sustantia, & serbasi cinque anni, & la sua poluere data ne cibi uale contro al flusso del sangue de mestrui, & contro al flusso del uentre, & posta disotto uale contro al flusso de mestrui, & similmente le fomentationi della sua herba fatte.

CATAPVTIA.

CATAPVTIA è calida nel terzo, humida nel secondo, purga principalmente la flemma, la melancolia, & la collera. Il decotto suo con mercorella polipodio, cuscuta boragine, uua passa, pruni damasceni, capeluenere, & un poco di cinamomo, fatto in brodo di gallina purga ogni humore crudo, uiscoso, flemmatico, & melancolico, digerendo benissimo & massime se si prende a digiuno con siropo & mele rosato. La poluere di cataputia con un poco di cinamomo presa in uouo da sorbire, o in brodo di gallina potentissimamente, & senza noia purga la flemma grossa. Et però l'uso di questa conferisce a conseruar il corpo in sanità. Et è seme d'una certa herba che per simile nome s'apella, ilquale seme leuatone la corteccia di fuori, si serba tutto l'anno Et si dee sceglier quella che è uerde, & nõ forata dentro, & che non è liuida ma bianca. La cataputia ha uirtù di purgar principalmente là flegma appresso la collera, & la malinconia. Et ha anco uirtù purgatiua per le parti disopra per la uentosità, & leuità c'ha in se. Onde alcuna uolta si da a i sani a conseruation della sanità. Alcuna uolta a gli infermi a rimuouer la infermità. Contra la cotidiana di flegma falsa, & contra la rogna si pesti la cataputia in molta quantità, & poi inuolta nelle foglie de cauoli si metta sotto la cenere & ui si lassi assai, acciochè si cuoca bene, & poi quando è cauata si prema, & l'olio che n'esce si serbi, ilquale si può per spacio d'uno anno conseruare, & quãdo sarà bisogno si dia allo infermo ne cibi, o in alcuno altro modo, & in questo modo si puo fare inganno a molti, o se ne faccia chiarea pestandola bene, & cocendola con mele, & poi mischiandola col uino. Et nota che in uenti libre di uino dee essere una libra di cataputia, & quel medesimo nell'oncie, & ne gli altri pesi minori si puo anco metter la cataputia ben pesta in brodo di carne o di pesce, o d'altri cibi, & mangiata molto uale a sani, & a gli infermi. Et Gerardo dice che la cataputia è molto lassatiua, & purga disopra, & disotto faticosamente, & con angoscia. Onde si dee prender guardia, che non si dia se non a coloro che ageuolmente uomitano, & se la materia non è digesta, Et non si dee dare a coloro che hanno stomaco debole, perche subuerte, & non si dia se non distemperata, accioche non dimori nello stomaco. Dice parimente che per se medesima si puo dar pesta & stemperata cõ acqua calda, o con uino, & dice che purga principalmente la flegma et gli humori uiscosi, e massimamente dello stomaco, & delle budella, onde fa prò a i collerici, & a quelli che hanno il male del fianco, & a gli artetici, & alla febre continua per flegma uitrea, o naturale. Et Dioscoride dice che se ne danno da cinque infino a noue granella, & quando lo stomaco sarà forte si diano intere, & se fusse debole si diano peste. Anco dice che se le foglie della cataputia si cuocono cõ polli, o con herbe & altri cibi purgano la flegma, & collera.

Calamo Aromatico.

Il *Calamo aromatico è calido & secco nel secondo.* Auttore Gal.nel ottauo *delle semp.med.al cap.del calamo, ilqual dice, che alcuni riferirno la radice sua co bulbi essere potentissima a estrahere la spina, e'l pezzo d'osso, cosa che egli confessa non hauer mai sperimentato.* La *corteccia sua abbruciata, & mista con mele, & aceto, dopo impiastrata su l'alopitia del capo marauigliosamēte risana quella. L'acqua lambicata (come diremo) ammenda la caligine de gli occhi.* Piglia *calamo aromatico, mele ana onc.s.succo di ruta dram.iii.acqua di celidonia onc.vi.acqua di finocchio, acqua di berbena, ana onc.iiii.pepe lungo, noce moscata, garofoli, ana dram.s.zaffar.scrop.i.fior di rosmarino alquanto pesto, sarcocolla, aloe, ana dram i.s.fele di uccelli, che uiuono di rapina, se si può hauere dram.vi.ò in cambio di quello fele di gallo, di gallina, & di pernice tre uolte tanto piu.* Pesta, & *mischia tutto insieme distillando a lambico di uetro secondo l'arte.* Serba *questa acqua ben otturata, che fuor di modo gioua a ciascuna debilità della uista, & caligine de gli occhi.*

Capelvenere.

Capelvenere *è frigido, & secco, di natura temperata, prouoca l'orina, il succo suo con quello d'abrotano, & d'althea, & con mucill.di nasturtio, risolue le scrofole, & nell'alopitia, fa nascere li capelli, & ha uirtù diuretica per la sottile sustantia, è fresco di molta efficacia, & si puo poco serbare perch'è sottile herba. Contra al riscaldamento del fegato si dia l'acqua della sua decottione.* Anco *della detta acqua, & del zucchero si faccia siropo, & se'l riscaldamento predetto sia cō uitio di milza ui si agiunga alcuna cosa calda, & diuretica.* Auicenna *dice che poco declina a caldezza, & per cotal cagione è sottigliatiua, resolutiua, & apritiua, & in esso è stiticità, & quando si mescola nel cibo de galli, & delle coturnici gli fa forti a combattere, & a uccidere.* Et *la sua cenere con aceto & con olio è utile alla alopitia, & con l'olio della mortella, & con uino, & con liscia fa crescere i capelli, & non gli lascia cadere.* Et *la sua cenere con liscia è utile alle forfore del capo, & le consuma, & diradica, & rimuoue da esso l'humide piaghe.* E *utile al polmone che molto il purga, & rompe la pietra, & fa uenire i menstrui, & mena fori la seconda, & purga la femina del feto.* Theofrasto *ne fece due specie al 13. cap.del 7.libro così dicendo.* Le *frondi dell'Adianto (cioè capel uenere) anchora che si gittino nell'acqua non si bagnano* E *di due specie, bianco & nero, son però utili amendue al cascar de capelli triti cō olio.* Nascono *in luoghi humidi.* Ne *scrisse parimente* Plinio *a cap.21.lib.22.*

CARDO BENEDETTO.

CARDO Benedetto, secondo Dioscoride ha uirtù stitica, et refrigeratiua. Le foglie sue con i fiori cotte in uino dolce, & sapa sperdono l'infiagione de i testicoli risoluẽdo efficacemente. Questa herba medica tutte l'ulcere del sedere. Il succo suo utilmente si mette ne gli unguenti delle ferite. Gal. nel vi. de sempli. med. dice al cap. del cardo benedetto esso esser di uirtù in[illegible].

CICVTA.

LA cicuta è calda, et secca nel quarto grado, & ha uirtù attratiua, & consuntiua, & dissolutiua; ma nõ s'usa nelle medicine dentro per che è uenenosa, & nella sustantia, & nelle sue qualità. Perche dissolue tanto che gli spiriti infralis̃cono, & uengon meno, per loquale infralimento, si mortificano le membra, et ha uirtù ottima quanto alle radici, & poi secondo le foglie, & ultimamente secondo i semi. Onde il suo seme alcuna uolta si mette nelle medicine. Contra il uitio della milza si dee in questo modo usare, cioè che tutta l'herba dimori in aceto con una libra d'armoniaco per dieci giorni, & poi si mettano a bollir le dette cose insino a tanto che lo armoniaco sia bene risoluto et strutto, & poi si coli con panno. Et questa colatura da capo si faccia bollire, & agiuntoui cera & olio se ne faccia unguẽto di cicuta, ilquale è ottimo al uitio della milza, et contro le dure posteme, & contra l'artetica, & contro alle pilensie se se ne farà untione. Contro l'artetica, & podagra si cuoca la sua radice in pasta, & poi fesse per mezzo si pongano sopra l'artetica, et è sicurißimo rimedio. Contra'l mal del fianco, & contro alla stranguria & dissuria, si deono impiastrar della sua decottione in uino forte, & olio in luoghi doue è la doglia. A mondificar la matrice & purgare i freddi humori & uiscosi, & a prouocare i menstrui si faccia fomento della sua decottione in uino et acqua salsa. Contra le scrofole secche

ſi deono uſar prima l'herbe diuretiche, poi ſi faccia impiaſtri di due parti di cicuta, & una terza di ſcabioſa.

CELIDONIA.

CELIDONIA è calida et ſecca nel terzo, utiliſſima a gli occhi, & però ſi mette ne colliri, che ſi fanno per aguzzar la uiſta. Il ſucco ſuo poſto tra i denti in poco ſpatio di tempo (coſi come affermano alcuni) gli fa cadere. La radice ſua è meno diſſeccatiua con uirtù di tirar & riſoluere, tal che peſta alquanto & ſparſa d'aceto, et dopo tenuta ſotto i denti ottimamente rimedia alla doglia di quelli uenuta da cauſa frigida. E di due fatte, cioè indica, & naturale. Quella d'india è di maggiore efficacia, & operatione, & ha la ſua radice citrina, Quella che ſi troua nelle noſtre contrade, è di minore efficacia, tutta uolta l'una per l'altra ſi prende, & quando ſi troua nelle ricette ui ſi dee metter la radice, & non l'herba, & ha uirtù diſſolutiua, conſuntiua, & attratiua. Contro al dolor de denti per cagion di freddo ſi prenda la ſua radice, & ſi peſti alquanto, & ſi metta fra i denti, & ſopra ſi ponga l'aglio. A purgare il capo, & al l'uuola ripiena d'humido freddo ui ſi ponga la ſua radice cotta in uino, & lo infermo riceua il fumo del detto uino p la bocca, & poi gargarizzi il uino, laqual coſa aſciugherà il corpo. Et Plinio dice che per lo ſugo della celidonia gli occhi della rondine cauati ouero dannificati ſi riducono al primo ſtato.

CACALIA.

LA cacalia, che ſi chiama leontica, produce le frondi grandi & bianche, intra lequali creſce dal mezzo il ſuo fuſto diritto, & bianco, ilquale produce il fiore ſimile alla quercia, ouer all'oliuo, naſce nelle mõtagne. La radice infuſa nel uino, gioua lambendola, ouer mangiandola per ſe ſola, alla toſſe, & all'aſprezza della canna del polmone, come la tragacanta. La granella, che genera dapoi il caſcare de i fiori, peſte, & incorporate con cera, & applicate alla faccia, la conſeruano ſenza grinze, & diſtendono la pelle.

COLOCINTIDA.

LA Colocintida produce i sarmenti, & le frondi intagliate, simili al cocomero saluatico, lequali se ne uanno serpendo per terra, il frutto tondo, simile a una palla mezzana, & amarißimo, ilquale si debbe ricorre, come comincia a gialleggiare. La sua midolla tolta alla quantità di quattro oboli, & fattone pilole con mirra, mel cotto, acqua melata, & nitro, solue il corpo. Pestansi le sue palle secche, & mettonsi con giouamento ne i cristeri, che si fanno per li paralitici, per li dolori delle sciatiche, & per li dolori colici, per soluere elleno la colera, la flemma, le raschiature delle budella, & qualche uolta fino al sangue, applicate di sotto, ammazzano la creatura nel uentre. Leua il dolore de i denti, se scauando uno de i suoi frutti, si gli caua la midolla, & poscia s'inluta con creta, & metteuisi dentro dell'aceto & del nitro a far bollire al fuoco, & lausi dipoi la bocca con quello. Cocendouisi dentro acqua melata, ouer passo, & lasciandosi poi raffreddare all'aria al discoperto, beuendosi, purga per disotto gli humori grosi, & le raschiature del corpo. E' grandemente nimica dello stomaco. Messa nelle soppofte, muoue il corpo. Freganfi con il succo della uerde utilmente le sciatiche.

CANNE.

NELLE specie delle canne n'è una che si chiama nasbos della quale se ne fanno saette, & una femina di cui si fanno le linguette de pifferi. N'è una altra oltra a questa chiamata Sirenga, carnosa, cinta di forti nodi atta per scriuer libri. Nascene una specie anchora appreßo l'acque chiamata da chi Borace da chi Cipria. Et ritrouasene parimente un'altra sottile & bianca chiamata Fragmite & Vallatoria notißima a tutti. La cui radice applicata per se sola, & similmente con bulbi, caua fuori le spine & le saette delle piaghe, & con aceto mitiga le dislogagio-

ni & i dolori de lombi. Oltre a ciò le sue frondi uerdi trite & applicate, medicano le crisipille & l'altre infiammaggioni. La cenere delle corteccie sue unta con aceto guarisce l'alopecia. La lanugine delle pannocchie loro, messa nell'orecchie assorda.

CAUCALIDI.

LE Caucalidi prese in cibo sanano i nefritidi per la orina. Et l'acqua di quelle per una hora auanti del bagno beuuta con il passo cura il morbo regio per il sudore. Mangiate con lo aceto mulso, & ributtate per il uomito purgano lo stomaco. Curano la colera negra, o malinconia & generano appetito del cibo & sanano la febbre quartana.

CODA DI CAVALLO.

NASCE la coda di cauallo in luoghi acquosi, & per li fossi. Sono i suoi fusti uacui, nodosi, pieni in se stessi, rosseggianti, & ruuidi, intorno a i quali sono le frondi simili a i giunchi, folte, & sottili. Cresce in alto soprauanzando i uicini arbuscelli, onde pendono poscia le sue nere chiome, come una coda di cauallo, è la sua radice legnosa, & dura. L'herba è costrettiua, & però ristagna il suo succo il sangue del naso. Beuesi con uino per la dissenteria, & per prouocare l'orina. Le frondi trite & impiastrate, consolidano le ferite fresche. Gioua la radice insieme con l'herba alla tosse, a gli asmatici, & a i rotti. Dicono alcuni, che le frondi beuute con acqua, consolidano le ferite delle budella, & della uescica, & parimente le rotture intestinali.

L'ALTRA coda di Cauallo è un fusto diritto, uguale, alto un gomito, & qualche uolta maggiore, è uacuo: le cui chiome, le quali ha distinte per interualli, sono piu breui, piu bianche, & piu tenere della sopra scritta. Questa trita con aceto salda le ferite, & ha le uirtù medesime della prima.

CINOGLOSSA.

LA Cinoglossa produce le sue frondi simili alla piantaggine, che produce le frondi larghe, ma però piu strette, piu breui, & lanuginose, non fa fusto, & giace per terra. Nasce in luoghi arenosi. Le frondi incorporate con grascia di porco uecchia, medicano a i morsi de i cani, alla pelagione, & alle cotture del fuoco. La decottione dell'herba beuuta con uino mollifica il corpo è frigida & secca.

CALAMO ODORATO.

NASCE in India di cui quello è migliore che è di color rosso & spesso di nodi & quello che si spezza in astelle, & quello che nella concauità della sua canna è pieno di ragnateli, bianchiccio, nel masticarlo uiscoso, & che ha del constrettiuo con alquanto dell'acuto. Beuuto prouoca l'orina & però cotto con seme di gramigna ouer d'Appio comodamente si bee alla Hidropisia, malattie di reni distillation d'orina & alle rotture. Beuuto & applicato prouoca i mestrui. Conferisce alla tosse, quando s'inghiotte il fumo per una canna mescolato con terebintina. La decottione a sederui dentro è buona per i difetti loro, & per farne christeri. Si mette ne profumi per farne buon odore. Dice Theofrasto che egli nasce di là dal Monte Libano in una certa uallicella che è fra esso Libano & un'altro monticello, & in questo luogo nasce parimente il giunco odorato. Queste piante non si ueggon mai esser uerdi. Il Calamo è di figura non dissimile a gli altri calami. Plinio dice il medesimo nel lib. 12. cap. 22.

CAROBE.

La Carobe fresche mangiate, nuocono allo stomaco, & soluono il corpo, ma secche lo ristringono, & sono piu utili allo stomaco, prouocano l'orina, & maßime quelle che si conseruano nelle uinaccie. Le chiamano alcuni silique. Ne sono in abbondanza assai nel Regno di Napoli. Fioriscono nel fine del uerno, & nel principio di primauera & portano la state, & tutto l'autunno il frutto. Dice Galeno che sono durißime da digestire, & però meglio starebbono in Oriente onde elle uennero che in questi paesi.

CITISO.

Il citiso è buonißimo pasto per le pecore, & secco fa prò a porri, moltiplica assai in poco terreno. Satia & ingrassa gli animali. Fa grandißima copia di latte. Gioua grandemente alle malattie di tutti gli animali. Il Citiso o la sua decottione nella acqua mescolata con uino, si da alle balie nel mancamento del latte. Verde gioua alle galline & è cosa di poca spesa. Egli è d'aspetto canuto & molto simile al trifoglio piu stretto, si dà a gli animali due giorni dapoi che egli è colto, & il uerno essendo secco si bagna. Non teme ne caldo, ne freddo, ne grandine, ne neue. Alcuni lo chiamano trifoglio caballino, & tribolo. Si chiama caballino, perche i caualli ne son molto ghiotti quando la state si lasciano liberi alla pastura, & lasciano l'orzo per il citiso. Galeno fauellando di questa herba al VII. delle facultà de semplici dice. Le frondi del citiso hanno uirtù di digerire mescolata con acque & sono di mediocre temperatura come la malua. Fu ritrouato nella Isola che si chiamaua citiso, & fu da prima diffuso per tutte l'Isole del mar maggiore. Finalmente se ne riempiè tutta Italia.

CAPPARI.

CAPPARI sono cal. nel primo, et secchi nel secondo, confortano l'appetito, riscaldano il stomaco raffreddito. Il uino bollito con quelli uale a marauiglia contra i uitij della milza, & del fegato, le durezze sue. Il succo suo fatto in forma di siropo come diremo, è rimedio per ogni sciatica, & gotta uecchia. Prēdi succo di cappari, di cicorea, ana onc. iii. succo d'ebolo onc. i. s. seme commune onc. ii. scolopendria, gallitrico, politrico, antho, ana manip. i. iua moscata, assenzo, sticado, saluia ana manip. s. uiole manip. i. s. iuiube, susine, uua passa, ana onc. i. liquiritia monda, & trita dra. x. sansuco, matricaria, ana manip. s. acqua di buglossa, d'endiuia, di finocchio, ana lib. ii. polipodio quercino, dram. vi. bolli a fuoco lento fino che si consumi il terzo, dopo cola benissimo, & con zucchero bastante & dramme. ii. di ottimo reubarbaro infuso secondo l'arte, in questa decottione fa siropo in buona forma. Ilquale ho spesso sperimentato io nella sciatica, & gotta uecchia, & massime contra il morbo gallico trouandolo sempre efficace. Questo siropo ualentissimamente digerisce ciascuna materia grossa, & mista, confortando la uirtù digestiua del stomaco, rimouendo marauigliosamente tutte l'oppilationi della milza, & del fegato, mondificando il cerebro, & le reni della medesima materia, & alquanto anco prouocando l'orina, è frigida, & secca, lo succo suo con succo di piantagine, uino di melagra. & un poco di licio alquanto spessito a fuoco uale all'ulcere della bocca, delle nari, delle gengiue, & delle parti genitali. Conferisce misto con mele rosato & trementina all'ulcere uenute da humori frigidi. Fa adunque, come n'ho preso sperienza, contra l'ulcere uecchie del morbo gallico, mollifica ageuolmente, purga, & monda quelle da ogni tuborosità grossa, & (per cosi dire) radici onaece a guisa di forte legamento. Et tāto piu se il prefato succo sarà spessito alquanto a fuoco con siropo rosato ouer ossimele squilitico, uolendo che habbia piu forza. Medesimamente le foglie dell'herba prefata poste su l'ulcere frigide, & scrofolose di sua proprietà le medicano. Dice Plinio che i piu lodati cappari son quelli che si portano di Caccia & di Frigia, ma gli eccellenti si portano a Vinegia di Alessandria. I cappari Pugliesi son buoni, ma non cosi come gli Alessandrini. Nascono per tutta Italia. Et dice Theofrasto che non nascono ne luoghi cultiuati. Ilche non è uero perche hoggi si fanno doue che lo huomo uole.

Cocomero Salvatico.

Il cocomero saluatico è herba nota, del cui sugo si fa lettuario in questo modo, cioè che ne di caniculari il frutto della sua herba si coglie allhora che è quasi maturo, & si pesta, & se ne caua il sugo, & si pone al sole, et si secca. Et certi lo cuocono insino che è tutto disfatto, & quel cotale è meno lassatiuo & mena piu dolcemente, & altri bollono il sugo suo col mele quasi fino al consumamento del sugo, & danlo a modo di lettuario, ilquale assai solue per le parti di sotto. Puossi per due anni serbare, & ha uirtù di purgar principalmente la flegma, & gli humori uiscosi, & humidi, & poi la collera nera ouero malinconica, onde uale contra la paralisia, apoplesia, & epilesia, & contra la celica, & contra'l male del fianco, & contra la febre quotidiana per flegma uitrea o naturale, & è utile a gli sciatici, artetici, & podagrici. Perche trae a se dalle parti da lungi specialmente, & purga anco. E medicina utile a tutte le cose ouero all'infermità per flegma, & non però si da solo, & purga il uentre per la bocca, & si dee usare mescolandolo con altre confettioni, & si faccia acuta la medicina d'una oncia, & chi prenderà il lettuario nõ dee dormire sopresso, ma si muoua incõtanẽte che l'haurà preso si come quelli che prendon lo celebro che suole indur suffocatione. E nelle infermità del fianco anzi che si dia, si dee all'onfermo fare alcun cristeo mollitiuo, & poi gli se ne faccia un'altra di cocitura di malua, & d'olio, & di mele cõ oncie cinque di lettuario, & sarà ottimo contra l'infermità del fianco, & contro l'artetica, & la podagra. Et se la detta herba si puo hauere si pesti alquanto, & bollita in uino, & in olio, & posta nel luogo oue è la doglia uale alla stranguria, & alla podagra, & al dolore del fianco. A prouocare i menstrui si confetti la poluere del lettuario con olio mucellino, & con olio comune, et ui si ponga la bambagia dentro intinta. A maturare le fredde posteme si prendano oncie cinque di lettuario, et farina d'orzo, & confettisi insieme con tuorlo d'ouo, & ui si ponga suso. Del lettuario, & della trementina si fa ottimo impiastro da romper le posteme. A uermi dell'orecchi & si dee far il lettuario in quantità di cinque grani con poco aceto, & tepido ui si metta dentro. Ad ogni dolore di stomaco per cagione fredda ui si dee ungere dell'elettuario con aceto confetto, alle lentigini della faccia, & ad ogni altra superfluità rimouere, prendi biacca, & cãfora, & elettuario in quantità delle predette due cose, & confetta con aceto in modo d'unguento, & pesta in mortaio, in uasello di uetro, & ui dimori per quindici dì, & poi nel predetto mortaio col pestello medesimo si meni giungendoui aceto se fusse sodo, & se ne unga la faccia, perche rimuoue il panno & le lentigini marauigliosamente.

DITTAMO.

Il dittamo che per altro nome si chiama frassinella, però che ha le frondi a modo di frassino, è caldo & secco nel quarto grado, & è radice d'una herba che dittamo similgliantemente s'apella, laquale si troua in luogo caldo petroso & secco specialmente, & ha uirtù dissolutiua, & consuntiua, & d'attraer a se il ueleno. Cõtro al morso de gl'animali uelenosi ui si ponga su l'herba o la radice della predetta herba pesta, il suo sugo si dia col uino, & la sua poluere si trita col sugo della mẽta, & ui si ponga su, et anco si dia a bere. Anco dice Isidoro ch'elli è di tanta uirtù che suelle il ferro, & mandalo fuori della carne, onde le bestie saettate gittano le saette mangiando & usandolo.

DAVCO.

Il Dauco chiamano alcuni dàucio. Quello che nasce in Creti, fa le frondi simili al finocchio ma minori & piu sottili, produce il fusto alto una spanna, l'ombrella simile al coriãdro, il fior biãco, & bianco parimente il seme, acuto, & peloso, ilquale masticãdosi spira di soauissimo odore. E lunga la sua radice un palmo, et grossa un dito. nasce in luoghi sassosi, & aprichi. Enne un'altra specie simile all'apio saluatico, ruuido, aromatico, & al gusto feruente. Il migliore di tutti è quello di Creti Assegnasene anchora una terza specie, che fa le frondi simili al coriandro, i fiori bianchi, & la testa e'l seme d'anetho, è la sua ombrella simile a quella delle pastinache, e'l seme lungo come di cimino, & acuto. Il seme di tutti ha uirtù di scaldare, prouoca l'orina,

i mestrui, e'l parto, toglie i dolori di corpo, mitiga la tosse uecchia. Gioua beuuto nel uino a i morsi de salangi, risolue le posteme impiastratoui suso. Delle altre specie è solamente in uso il seme, ma del Cretico anchora la radice, laquale per ualoroso rimedio si beue contra a i morsi de uelenosi animali.

DRAGONTEA.

NASCE la Dragontea maggiore in luoghi ombrosi appresso alle siepi. Produce il gambo diritto, alto due gomiti, & grosso come un bastone, diuerso di colori, & liscio, di modo che nel tutto rappresenta un serpe, sono le sue macole per la piu parte porporee. Produce le frondi l'una inuolta nell'altra, simile alla rombice. Il seme nasce nella sommità del fusto, racemoso, prima di colore di cenere, quantunque nel maturarsi diuenti di colore di zaffarano, & rosso. E la sua radice grande, ritonda, bianca, ricoperta di sottil uelame. Cogliesi l'herba nel maturarsi, & spremesene poscia il succo, & seccasi all'ombra. La radice si caua, quando si mietono le biade, & tagliasi in fette, lequali infilzate si seccano all'ombra. Questa beuuta con uino inacquato scalda. Lessa, ouero arrostita con mele, & fattone lettuario, gioua a gli asmatici, a i rotti, a gli spasimati, a i catarri, che discendono dal capo, & alla tosse. beuuta con uino muoue i uenerei appetiti. Pesta, & fattone unguento con mele, ferma & purga l'ulcere maligne, & corrosiue, maßimamente aggiuntoui la brionia Fansi di questa, & di mele, lauande da schizzare nelle fistole, & nella madrice, per tirar fuori le creature. Vnta medesimamente con mele spegne le uitiligini, & stirpa i polipi, & i cancheri. E utile il succo nelle medicine de gli occhi, imperoche gioua alle caligini, fiocchi, & nuuolette di quelli. L'odore dell'herba, & della radice fa sconciare le donne. Ilche fanno similmente trenta granella del suo seme, beuute in aceto inacquato. Hanno usato alcuni il succo d'amendue ne i dolori delle orecchie, distillandouelo con olio, & le frondi, come costrettiue, nelle ferite fresche, & nelle buganze, mettendouele suso cotte nel uino. Oltre a ciò si dice, che coloro che si fregaranno le mani con le frondi di questa pianta, ouero che portarāno in mano la sua radice, nō potranno esser morsi dalle uipere.

LA Dragontea minore produce le frondi d'hedera, ma grādi, tutte pinticchiate di bianco. Il fusto produce ella diritto, alto due gomiti, di diuersi colori, tutto pinticchiato di porporee macole, di modo che rappresenta in tutto un serpe, grosso come un bastone. Il frutto è racemoso nella sommità del fusto, prima uerde, & poscia nel maturarsi di colore di zaffarano, al gusto feruente, & mordace. La radice è alquanto ritonda, bulbosa, simile all'aro, uestita di sottile inuoglio. Nasce in

luoghi

luoghi ombrosi appresso alle siepi. Il succo del seme distillato nelle orecchie, mitiga i dolori di quelle, messo nel naso con lana, ne stirpa fuori i polipi, & ferma i cancheri applicatoui suso. Beuuto il seme al numero di trenta grancila con aceto inacquato, fa sconciare le donne grauide. Dicono, che l'odore de i fiori, che sono fracidi, ammazza il parto anchor tenero. E la radice calida, conueneuole a gli asmatici, a gli spasimati, a i rotti, a i catarri, & alla tosse. Mangiandosi lessa, o arrostita con mele, ouero per se sola, facilità allo sputo gli humori del petto. Il che fa parimente la sua farina lambendosi con mele. fa orinare, & beuuta nel uino accende i uenerei appetiti. Applicata trita insieme con brionia, & con mele, salda l'ulcere maligne, & corrosiue. Soglionsi far d'essa collirij per medicare le fistole, & per far partorire. Dicono, che chi si frega le mani con la radice, non puo esser morso dalle uipere. Fattone linimento con aceto, spegne le uitiligini. Mettonsi le frondi in cambio di pezze, & di fila conuenientemente nelle ferite fresche, cotte nel uino, & applicate giouano alle buganze. Il cascio che s'inuolge nelle frondi, si conserua dal tarlarsi. E conueneuole il succo cauato dalle radici, alle caligini, fiocchi, & nuuolette de gli occhi. Mangiasi in sanità ne i cibi la radice cruda, & cotta. Si ricoglie nell'isole Baleari con molto mele, & danla ne i conuiti in luogo di pan dolce. Cauasi la radice al tempo della metitura, laquale prima lauata si taglia in pezzetti, & seccasi infilzata all'ombra, & poscia si ripone.

ENDIVIA.

L'ENDIVIA che per altro nome si chiama lattuca saluatica, è fredda, & secca nel secondo grado, & il suo seme & le foglie si consan ad uso di medicina, et anco le foglie si consanno ad uso di cibo. Ma la sua radice non ha uirtù alcuna, e le sue foglie uerdi son di grande efficacia, & operatione, & secche niente adoperano, & ha uirtù di confortare, onde ual contra l'oppilatione del fegato & della milza per cagion di collera, & uale contra la semplice & doppia terzana, & contra il riscaldamento del fegato, & contra le calde posteme mangiandole lesse, o crude. Anco il siropo fatto della sua decottione, & del zucchero uale a quel medesimo. Il sugo o siropo dato con reubarbaro il quarto o il sesto giorno dopo la digestion della materia uale. Contra il calor del fegato, & contro alle calde aposteme uale la detta herba, & postaui sù a quel medesimo uale il sugo impiastrato. Et se non poi hauere le foglie, cuoci in acqua il seme dell'herba pesto, & ponlo in suo luogo. Et Alberto dice che l'acqua dell'endiuia con la biacca è mirabile a infreddar qualche cosa che si dee infreddare. L'acqua sua con acqua di piantag. acqua rosa. sief bianco senza oppio, facendone secondo l'arte collirio correggel'ulcere distemperate da materia calida, & specialmente quelle de membri genitali. Detta acqua con succo di rad. d'altea, olio rof. ol. di camam. zaffa. far. d'orzo & rossi d'uoua facendo di tutto impiastro a fuoco secondo l'arte è rimedio presentaneo per le gotte di mano & di piedi.

EBVLO.

L'EBVLO è calido, & secco, risolue temperatamente, & però domesticamẽte dissecca & incarna l'ulcere & le ferite. Applicato per ogni guisa ne gli unguenti, impiastri & linimenti si adopera non senza grande utilità contra la doglia delle giunture.

ERINGIO.

L'ERINGIO nasce nelle campagne. Ha uirtù di scaldare prouoca i mestrui & l'orina. Risolue le uentosità & i dolori di corpo. Beuuta risolue i tumori. Con acqua melata gioua al mal caduco. Si bee utilmente con uino per i difetti del fegato & uale contra al morso de gli animali uelenosi et contra i ueleni beuuti. Gioua parimente allo spasimo che si chiama opisthotono. Questa herba in Toscana si chiama Calcatreppa. Et l'adoperano a far la gengeuarata a questo modo. In due libbre di mele mettono una lib di calcatreppa, una onc. & mezza di pastinaca, due di gengeuo, una di pepe, & cuocasi ottimamente, dopo si tagli minutamente et posto il mele al fuoco ui si getti dentro il tutto. Et bolla tanto che diuenga il tutto duro assai conueneuolmente. Et se nel fine della decottion si aggiugnerà polue di seme di ruca & finocchi sarà ottima al coito & per far rizzar la uerga.

ENOLA.

L'ENOLA è cal & secca nel secondo. La sua rad. cotta con althea, segno salomone, & un poco d'assenzo in acqua, dopo pesta ogni cosa, & criuellata con sapa, farina di faua, semola, & melil & fattone impiastro solido a fuoco, aggiugnendoui ol. rosa. di camam. & mirtino ana, onc. ij. marauigliosamente risolue, & sana le sbattiture & attritioni de muscoli, mitigando la doglia. Similmente passati i primi giorni rimedia benissimo alle torsioni de nerui. Gioua non poco alla gotta, & sciatica. Appresso la uirtù sua è per ogni modo applicata, conferire a cardiaci & stomatici. Onde si dice quel prouerbio Enola campana l'interiora sana. I Toscani la chiamano Lella. Galeno fauellando di questa herba dice, che la sua radice è molto utile, & non scalda subito nel primo gusto, la onde è da dire che non sia eccessiuamente calda, & però si mette ragioneuolmente ne gli Elettuari che si fanno per cauare i grossi & uiscosi humori dal petto & dal polmone.

EPATICA.

L'EPATICA, è frigida & secca nel primo. Le sue foglie peste, & con fari. d'orzo in uino di melagrane cotte, & un poco di sandalo bianco con ol. rof. onfac. ripercuotendo spargono, & risoluono la postema calida del fegato. La decottione sua fatta con endiuia domestica, & saluatica, un poco di capeluenere & di cicorea, acqua, zucchero, & un poco di uino di melagra. ottimamente ripara alla calida distemperatura del fegato. Dicesi epatica, & fegatella per esser naturalmente appropriata alle medicine di esso fegato. Dice Galeno che ella nasce ne sassi & è ueramente come un mosco, ma si può connumerar giustamente tra le piante. Ha uirtù asterfiua & poco refrigeratiua, ma l'una & l'altra di queste dißeccatiua. La asterfiua & diseccatiua ha dalle pietre, l'infrigidatiua dall'acqua, perche ella nasce nelle pietre humide che hanno fastidioso odore, & però essendo composta di tale qualità conferisce a flemmoni.

EDERA.

PRODVCE cinque ouer sei fusti lunghi una spanna sparsi per terra, tutti pieni di frondi, il suo fiore è simile alla uiola bianca, ma minore, al gusto amarißimo. Dannosi utilmente le frondi a bere al peso di tre oboli in tre gotti d'acqua 30. ò 40. giorni continoui à coloro che patiscono le sciatiche. Beuute al modo medesimo 6. ò 7. giorni liberano dal trabocco del fiele.

ELLEBORO.

L'ELLEBORO bianco è calido & secco nel terzo, buono a purgar la flemma, si come il nero la melanconia. Teneuano anticamente questi nelle medicine, & purgationi il luogo che adesso tiene la scammonea, & ciò per essere allhora i corpi humani piu robusti, onde anco piu robuste medicine poteuano sostenere. Ma hora che i corpi nostri sono piu deboli si deono purgando usare piu lieui medicamenti. Onde a nostri tempi, per la età che ua di di in di sempre piu declinando, non senza pericolo si danno all'infermi medicine d'elleboro. Or se uno può medicare con medicamento piaceuole, in uano & astutamente ricorre a piu forti. Il succo di elleboro cō son

gia di porcello, ol. masticino, laurino, un poco d'argento uiuo estinto, & un poco di ritrig. incorporando tutto in forma di linimento; stirpa gagliardamente ciascuna rogna difficile da cacciare, & maßime ito innanzi un bagno di cose lenitiue, si come il bagno di malua, uiole, orzo, semola, fumot. & pomi. Detto linimento misto insieme con mele & tremen. uale contra ogni tigna, & morfea.

EVFORBIO.

L'EVFORBIO è calido, e secco nel. iiij. gra. bollito con ol. sambucino, semola & uermi terrestri ual molto alla puntura de uermi. Vale anco ne cerotti & linimenti che sono descritti da molti per il morbo gallico.

ERVCA.

L'ERVCA chiamata ruchetta o rucola è calda & secca nel quarto grado, & la domestica è di maggiore efficacia che la saluatica. Et i suoi semi si confanno specialmente a uso di medicina appresso le foglie. La cui uirtù è consuntiua, & prouocatiua del coito, & cotta con la carne uale a incitare il coito, & contra la dissenteria, & stranguria & la paralesia. Se si cuocerà in uino, & se s'impiastrerà alle reni prouocherà a lussuria, & posta sopra il pettignone prouoca l'orina. Et il suo seme maßimamente del la saluatica fa dirizzar la uerga.

IL seme beuuto col uino uale a i morsi de i topi, & de i ragni, caua fuora i uermi, assottiglia la milza, purga le cicatrici negre mescolato col fele di bue, & con aceto. Sana anco le lentigini. Et misto con il mele leua le macchie della faccia. Et auanti con il uino beuuto fa manco dolersi quelli che sono battuti & scopati con le sferze. Tre foglie di Eruca saluatica colte con la mano sinistra sanano il morbo arquato. Et raffrena l'odor tristo di sotto le asselle. Si chiama in Lombardia Rucola, & è herba uolgare cosi la domestica come la saluatica, come quella che si adopera continuamente nell'insalate. Dice Galeno al secondo delle facoltà de gli alimenti che l'eruca scalda manifestamente, di modo che malageuolmente si mangia senza mischiarla con frondi di lattuga, percioche cosi mischiando il caldo col freddo si fa quindi un egual temperamento.

EVPATORIO.

L'EVPATORIO è calido, & secco nel secondo. Il succo suo con succo di lapatio acuto si applica utilmente a ciascuna rogna, alopitia, albara, & tigna. Et puossi ordinare in questa guisa. Piglia succo d'eupatorio, succo di lapatio acuto, ana dram. VI. elleboro nero trito, succo di fumot. ana onc. s. bituro songia di porcello, ana onc. iii bolli tutto insieme un poco, dopo cola, & aggiugniui ritriggerio d'oro, dram. x. argento uiuo estinto con saliua dram. VI. olio di mastice, olio di lauro, ana dram. V. succo di limoni, dram. ii. s. tremen. chiara onc. i. s. sulimato disciolto in acqua ros. dram. ii. s. biacca dram. VII. mischia, & secondo l'arte fa linimento.

ERVO.

LO Eruo è noto a ciascuno. E una picciola pianta, & sottile, con strette frondi, & produce il seme ne i baccelli, di cui si fa farina, che chiamano Eruina, usata nelle medicine. L'eruo mangiato aggraua la testa, conturba lo stomaco, & fa orinare il sangue, cotto ingrassa i buoi. Fassi la farina dell'eruo in questo modo. Eleggonsi i piu grossi, & i piu bianchi grani, & messagli sopra dell'acqua si mescolano, & lascíansi ben abbombare, & inhumidire, friggonsi poscia, fino che si gli rompe il guscio, & fatti ben secchi si macinano, & così scieltane la farina per fisso staccio si ripone. Questa mollifica il corpo, prouoca l'orina, & fa buon colore, come che copiosamente mangiata, o beuuta, faccia flusso di sangue per il corpo, & per la uescica con dolori delle budella. Purga insieme con mele l'ulcere, spegne le lentigini, & mondifica l'infettioni della pelle della faccia, & le macole di tutto il corpo. Ferma l'ulcere, che serpēdo caminano, raffrena le durezze, & le cancrene, & risolue le durezze delle poppe, rompe i carboncelli, et sana i faui, & l'ulcere che chiamano i Greci theriomata. La farina dell'eruo macerata con uino, & applicata medica a i morsi de gli huomini, de i cani, & delle uipere, & con aceto mitiga l'angoscie dell'orina, i dolori di corpo, & i premiti delle pondora, liquali chiamano i Greci tenasmi. Fritta alla quantità d'una noce, & mangiata con mele si conuiene a i thisici, che non sentono il uigore del cibo. Gioua la decottione sua alle buganze, & al prurito di tutto il corpo facendone somento.

FALARIDE.

LA Falaride produce assai fusti da minute, & inutili radici, simili alle gambe della zea, lunghi due palmi, & nodosi, ma sono piu sottili, & dolci al gusto. Il seme è grande come quello del miglio, candido, & lunghetto. Il succo spremuto dall'herba prima pesta, & beuuto poscia in uino, ouero in acqua, lenisce i dolori della uesica. ilche fa parimente il seme beuuto alla misura d'un cucchiaro con acqua.

FLAMMVLA.

LA Flammula è calda, & secca nel quarto grado, & chiamasi flammula perche ha uirtù incensiua, & è simigliante alla uit'alba nelle foglie, & ne fiori, ma i fiori sono azzurrini. Quando è uerde è di molta efficacia, & secca non uale. A far cauterio senza fuoco pestisi la flammula, & pongasi sopra'l luogo che si uole incendere, & ui si lasci un giorno, & trouerassi la buccia arrostita & arsa, & poi si curi a modo di cerusico. A romper la postema quando fusse conuertita in marcia, si dee la detta herba con olio por sopra, & l'olio si pone a rilassatione, accioche la flammula non disecchi troppo.

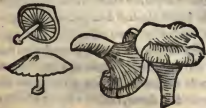
FVMOTERRE.

FVMOTERRE, è calido & secco nel secondo, il succo suo spessito con succo di lapatio acuto, & un poco di ossimele netta ciascuna morfea fregandone il luogo. La decottione di fumot. malua uiola & lapacio acuto con semola, orzo, & nepeta potentissimamente purga, & mondifica ogni scabbia. E di grande efficacia uerde & secca, et principalmente purga la malinconia, & appresso la flegma salsa, & la collera adusta & è diuretica. Contra la rogna si prendano oncie due del suo sugo, & giuntoui zucchero se ne faccia siropo, & si dia con l'acqua calda, o ui si giunga il seme del finocchio, anco si faccia questo unguento nell'olio delle noci, & ui si pōga poluere di fuliggine sottile, et si confetti cō aceto, ilquale ui giungerai, e col sugo del fumoterre in maggior quātità che dell'altre cose, & si unga lo infermo nel bagno, & è ottimo. Et habbi a mēte che il suo sugo

ſi darà tre uolte la ſettimana come è detto, ottimamente purgherà gli humori che producono la rogna. Anco la detta herba cotta in uino, et poſta nel luogo della podagra ual molto & è buona.

FINOCCHIO.

IL Finocchio ſi ſemina del meſe di Dicembre di Genaio, & di Febraio, & d'ogni tempo ſi traſpone, & è caldo, & ſecco nel ſecondo grado, & ha uirtù diuretica, & di ſottigliar la groſſa uentoſità. Mangiato dopo il cibo ua le a tutti acetoſi iquali ſi fanno per indigeſtione, & queſto fa per la ſottil ſuſtantia, & per le ſue qualità. Il ſuo ſeme, le ſoglie, & le radici ſi conſanno ad uſo di medicina. Il ſeme ſi coglie nel principio dell'autunno, & ſi ſerba per tre anni. Le corteccie delle radici ſi colgono nel principio della primauera, & ſi ſerbano per mezzo anno. Contro l'oppilatione del ſegato & della milza, & contra la ſtranguria & diſſuria, & cōtra'l uitio della pietra per freddo humore ſi dà l'acqua della ſua decottione. Anco il finocchio cotto, & mangiato contra le predette coſe uale. Anco queſta medeſima acqua, o uino ſoluē il dolore dello ſtomaco per freddezza, o per uentoſità, & conforta la digeſtione. Quel medeſimo fa la poluere del ſuo ſeme. Contra al panno de gli occhi, & pizzicore, ſi ponga il ſugo delle ſue radici in uaſello di bronzo p quindici di al ſole, & a modo di collirio ſi metta ne gli occhi. Contra il pizzicore de gli occhi prendaſi ottimo aloe, ſugo di finocchio, & poi ſi ponga in un uaſo per quindici dì al ſole, & poi ſi metta ne gli occhi a modo di collirio.

FVNGHI.

DE Funghi certi ſon buoni, & certi mortali. I buoni ſono piccoli & ritondi iquali appariſcono nel principio della primauera, et uengono meno del meſe di Maggio, & coſi fatti funghi mai non nuocono altrui ne fecero nocimēto ſubitamente. Ma tutta uolta è da ſapere che tutti generano nutrimēto maluagio. Ma i mortali ſono quelli iquali

nascono appresso ferro rugginoso, & anco sono altri funghi mortali auenga che incontanente non uccidano. Et questi son quelli che nascono appresso le putride, o a lato all'habitatione d'alcun uelenoso animale, o a lato a certi arbori che hanno di lor proprietà corruttione a funghi si come l'uliuo. Il segno de funghi mortali è questo, cioè che nella parte disopra la sua buccia è una humidità uiscosa corrotta, & che tosto si muta, & si corrompe tra le mani di coloro che li colgono. Et nelle nostre habitationi si trouano funghi iquali sono lati & spessi; & che hanno alcun rossore nelle parte disopra, & in quel rossore ha molte ampolle leuate, delle quali sono alcune rotte, & alcune no. & quello è mortale che tosto uccide, & chiamasi il fungo delle mosche. Perche poluerizzato in latte uccide le mosche. A farli nascere farai così, segherai la fioppa negra, & in quella segatura del tronco che sta in terra spargerai il formento, o lieua dissoluto nell'acqua, & subito nasceranno funghi populnei, adimandati Egirite. Ma se desideri hauer funghi dalla terra, eleggerai la terra, montana, rara, & consueta producere canne & sermenti, & ogni cosa che facilmente si abbrucia, congregato insieme arderai quando uedrai che l'aere è nubiloso, che sia per piouere, perche così nasceranno. Ma se fatta la pira, & congregate quelle cose facili al bruciare non piouesse, tu adacquarai quei luoghi oue haurai appicciato il fuoco molto raramente, quasi imitando il modo della pioggia, & nasceranno i funghi, benche piu tristi & cattiui. I migliori son quelli che nascono dalle pioggie.

Fien Greco.

Fien *Greco è calido, & secco nel primo, conglutina, matura, & risolue mollificando. E maturatiuo delle posteme frigide, & di mista natura. Alle calide non appare, che conferisca. Percioche (come dice Gui) sdegna i flemmoni feruidi. La sua decottione con psilio, seme di cotogni, & un poco di me'il. fatta secondo l'arte con acqua ros. & di endiuia acqueta alquanto risoluendo la doglia dell'obtalmia calida. A maturar le posteme si dee la sua farina con torlo d'ouo, porlaui su però che matura & sottiglia. A maturare & a romper si mescoli con trementina, & ui si ponga su. Anchora l'herba del predetto seme cotta in olio soprapostaè utile a maturare. Alla postema de i membri spirituali si prenda la farina del fien greco messa in un sacchetto, & cotta in acqua con maluauischio, si ponga sopra alla postema dello stomaco & delle budella, facciasi della farina del fien greco, & dell'acqua predetta poltiglie & ui si pongan sopra. La farina del fien greco mollifica, & risolue E buona a i flemmoni tanto interiori, quanto esteriori cotta con acqua melata, & composta con aceto, & nitro, & applicata a modo di empiastro sminuisce la milza. Sedendosi nella decottione del fien greco gioua alle malattie della madrice, & luoghi naturali delle donne, causate o per oppilationi, o per posteme. I mucillagini del fien greco cotto nell'acqua, mondificano i capelli, la forfarella, & l'ulcere del capo, che menano. Mettonsi cō grasso d'oca ne pessoli*

soli

soli per mollificare, & aprire ne i luoghi naturali delle donne. Il fieno greco uerde con aceto uale all'ulcere, & alle debolezze de luoghi medesimi feminili. Gioua similmente la decottione del fien greco alle forze delle pondora, lequali chiamano i medici tenasmi, & similmente a i flussi puzzolenti della dissenteria. L'olio del fien greco insieme col mirtino mondifica i capelli, & le cicatrici delle membra genitali.

FRAGARIA.

LA Fragaria è frigida, il suo succo con uino di melagrani & un poco d'acqua rosa gioua nel principio, & nell'aumento alle posteme calide.

FAGIVOLI TVRCHI o Smilace.

I FAGIVOLI turchi chiamati Smilace son piante di horti il cui seme si chiama da molti Lobia. Produce le frondi di hedera quantunque piu tenere & i fusti sottili. Produce i baccelli simili a quelle del fien greco, ma piu lunghi & piu grossi, i quali cotti col seme si mangiano come gli sparagi. Prouocano l'orina, ma fanno sognar cose spauenteuoli & graui.

FILLITIDE.

LA Fillitide chiamata lingua Ceruina produce le frondi di rombice, ma piu lunghe & piu uerdi, lequali sono sei ouer sette, diritte, di sopra liscie, ma di sotto hanno certi segni come pendenti uermicelli. Nasce in luoghi ombrosi & ne luoghi opachi de gli horti, E' d'acerbo sapore. Non fa fusto, ne fiore, ne seme. Le frondi beuute nel uino sono contrarie a morsi delle serpi, nel che aiutano gli animali quadrupedi, dandogli a bere. Giouano beuute a flussi del corpo & alla dissenteria.

FELCE.

LA Felce produce le sue frondi da un picciuolo senza fusto, senza fiore, & senza seme, alla lunghezza di un gomito, intagliate, come una ala spiegata, di odore alquanto spiaceuole. Ha la radice fra terra & terra nera, & lunghetta, dalla quale escono molti germini, è al gusto alquanto costrettiua. Nasce ne i monti, & in luoghi sassosi. La radice beuuta al peso di quattro dramme con acqua melata, caccia fuori del corpo i uermini larghi. ilche fa ella piu ualorosamente, quando si dà con quattro oboli di scammonea, ouer di elleboro nero, ma bisogna, che coloro che cosi la tolgono, mangino prima dell'aglio. Sminuisce la grandezza della milza. La radice beuuta, & impiastrata con grascia, gioua alle ferite delle saette di canna. Ilche si pruoua, perche perisce tutta la felce, che sia circondata da canne piantate, & cosi per lo contrario, muoiono le canne cinte per intorno dalla felce.

FELCE FEMINA.

LA Felce femina ha le frondi di felce, ma non però come quella, procedono da un sol picciuolo, ma da molti, piu alti, & sarmentosi. Ha molte, & lunghe radici, ritorte, lequali nel nero rosseggiano, come che ne sieno di quelle, che son rosse. Queste mangiate in lettuario composto con mele, cacciano i uermini larghi del corpo, & beuute con uino al peso di tre dramme, cacciano i tondi. Mangiate dalle donne, le fanno diuentare sterili, & fanno sconciare le grauide, che ui passano sopra. Mettonsi utilmente trite in farina in su l'ulcere humide, che malageuolmente si saldano, uagliono alle malattie del collo de gli animali che si mettono al giogo. Mangiansi cotte le frondi fresche, quando germogliano, insieme con gli altri herbaggi, per mollificare il corpo.

GARIOFILATA.

La Gariofilata è calida & secca con uirtù di distruggere & dissoluere, & confortare. Il uino della sua decottione con rubbia di tintori & altre cose descritte da Mesue nella distintione.xi.alla particula che dice,& recepta de mistura,marauigliosamente conferisce per sanar le ferite & le fistole del petto. Medesimamente il succo suo misto con fior di rame risana le fistole malageuoli da curare. Dice Crescentio che è simigliante alle nouelle foglie del pruno o de fiapponi, & la sua radice è odorifera,& anco le foglie. Serbasi per uno anno, & ha uirtù consuntiua,apritiua,& dissolutiua,& che si chiama gariofilata perche il suo odore è simile a quello de garofani,o il suo sapore,& la sua operatione. Contra la Cardiaca ual molto,se cotta in acqua marina & olio, si pone dalla parte dinanzi & di dietro. Anco a confortar la digestione,& contro la doglia dello stomaco, & delle budella per cagion di freddo,ouer di uentosità si dia il uino della sua decottione.

GRAMIGNA.

La Gramigna ha uirtù stitica, et ha uirtù di saldar le ferite,& dissoluere il uentre, & a saldar le piaghe delle reni,& della uescica, & a mitigare il dolore della milza,& il suo sugo dato a bere ha proprietà d'uccidere i lombrici. Questa herba conoscono i cani, I quali quando si uoglion purgare la mangiano secondo che scriue Plinio. Fa marauigliosamente alle galline a produr le uoua. La decottione sua con seme di porcellana & di acetosa data a bere in uino di melagra,a quelli che sentono di uermi è un potente rimedio,& totalmente gli ammazza.

GALLITRICO.

Il Gallitrico è calido,& secco di calor temperato, ha uirtù di purgar la matrice. Beuuto con uino risueglia l'appetito carnale. Applicato con mele, mondifica l'argene & l'albugini de gli occhi,& risolue con acqua le posteme. Caua applicato le spine fitte nelle membra del corpo, ilche fa anco l'herba impiastratavi sù.

GIGLIO.

Il Giglio si pianta del mese di Ottobre, & di Nouembre in terra grassa, & ben lauorata, & prendonsi gli spichi suoi, cioè, le cipolle uerdi, o secche al modo che si fa de gli agli, & si pongono di lungi l'uno dall'altro, una spanna, o un piè. Dice Aristotile che se il gãbo del giglio innanzi che sia aperto il suo seme o i fiore si piegherà in terra in tal maniera che la sua cipolla nõ si dibarbi, & si cuopra cõ la terra fra pochi giorni mette in ciascun modo del gãbo una cipolla a modo del suo bulbo. Il giglio è caldo & humido, & sono di due maniere domestichi, & saluatichi, alcuni fanno i fiori purpurini iquali gigli sono di maggior efficacia. Altri sono che sono gialli. Ma i domestichi se sarãno pesti cõ songia uecchia, & cõ olio cotti maturano il freddo apostema. Contra la durezza della milza si prenda la sua radice in gran quantità con la branca orsina, & con la radice del uisco, & si metta in uino per dieci giorni, & poi si coli, & giuntoui cera, & olio se ne faccia unguento. A colorar la faccia prendi le tuberosità delle radici del giglio saluatico, & seccale, & poi le poluerizza, & distempera con acqua rosa, & falle seccare, & lauandosene mendificherà la faccia, & rimouerà le crespe. Dice Dioscoride che le sue foglie cotte & peste sopra i luoghi arsi uagliono molto. Et quel medesimo fa la sua radice se dapoi pesta con olio ui si pone. Perche la sua uirtù è anco mitigatiua, Mena fuori la purgatione de mestrui, percioche è aprititiua, & constringe l'enfiamento. Et però uale contro alle posteme per alcuna uentosità, se la sua radice pesta con olio spesse uolte ui si pone, ma Plinio dice che le sue cipolle col uino sanano le trafitte de serpenti, & la malitia, & il ueleno de funghi, & se si cuoceranno in uino mischiandoui olio soluono i chioui, & nodi de piedi, & fanno rendere i peli ne luoghi abbruciati, ouer arsi. Anco se si cuocerà in uino, & ui si agiunga mele, soccorreranno le uene tagliate, le sue foglie cotte in uino sanano le ferite, De suoi fiori si fa olio, & acqua si come delle rose.

Se tu uolesti fare i gigli purpurei mentre che fioriscano raccolti dieci, o dodici lor caulicoli legaralli insieme & appiccaralli al fumo, perche da i cauli rimettono le radici piccole, a similitudine di bulboli. Quando adunque sarà il tempo di piantare, macererai i caulicoli suoi nella feccia del uin negro, fin che appareranno purpurei & ben tinti alli occhi tuoi. Ma i gigli staranno freschi per tutto l'anno in questo modo. Li pigliano insieme con i ramiceli non anchora aperti, ma rinchiusi, & li pongono in uasi di terra nuoui nõ impeciati, & dopo ripongono i uasi coperti, & cosi uerdi & freschi durano tutto l'anno. Ma se in questo tempo alcun li uolesse usare, ponghili al Sole, dal quale riscaldati si apriranno. Il medesimo si può far nelli altri fiori. Fiorentino dice che'l fior uien rosso se alcun metterà fra la scorza il cinabro, guardando che non ferisca i bulbi. Et se li tingerai di altro colore nasceranno i gigli di quel colore.

GENGEVO.

Dicono coloro, che a i tempi nostri hanno ueduto il gengeuo in India, doue nasce cosi abondantemente, come nella Tragloditica Arabia, che la sua radice ua serpendo fra terra, compartita da diuersi nodi, ouer occhi, da iquali escono alcuni germini, onde poscia si generano altre radici. Produce le frõdi due, ouer tre uolte l'anno, simili a quelle delle canne, come quelle, che sono in cima del gambo, nõ sieno però maggiori di quelle della gramigna, ne in quella regione nasce pianta piu copiosa del gengeuo. Dicono oltra ciò essere alquanto di differenza tra quello che si ricoglie immaturo, & quello che si lascia maturare. Il uero tempo di ricorlo è quando si gli seccano le foglie, altrimenti presto si tarla, & si corrompe. Cauansi qualche uolta radici del peso d'una libra, ma non tutte sono di questa grandezza. Non sono le radici piu profonde in terra, che tre o al piu quattro palmi. Lasciano nel cauarlo sempre un'occhietto della radice nella fossa, & ricopronlo con la terra, percioche rigermina nuoue radici p l'anno seguente. Portasi il Gengeuo a i tempi nostri da Calecut famosissima città dell'India, & dalla Tragloditica regione d'Ethiopia, non solamente secco in grandissima copia, ma cõdito uerde nel zucchero, oueramente nel mele che cauano dalle carobole loro. Et questo è molto piu eccellente di quello che si condisce secco in Vinegia, & altri luoghi d'Italia, per forza di capitelli fatti cõ cenere forte, & cõ calcina. Imperoche queste insieme con l'acque salate & dolci, oltre al dargli, & lasciargli buona parte della malitia loro, per il lungo tẽpo, che ue lo tengono in molle, gli leuano non solamente l'odore, ma totalmẽte anchora il suo sapore acuto, et per questo nel cosi fatto non si sente se nõ pochissimo sapore di Gẽgeuo. Ma altrimen-

ti è il condito fresco come si caua di terra, perciochе non essendo bisogno di macerarlo con capitelli, & con salamuoie non perde punto delle uirtù, & facultà sue. Come che dica il Brasauola, ingannandosi (per mio giudicio) che il condito secco in Vinegia habbia molto piu dell'acuto che l'Indiano, che si ci porta condito, insieme con l'altre cose aromatiche & odorate. Ilche quanto s'allontani dal uero, & dalla ragione, giudichinlo coloro, che hanno la uera notitia delle cose aromatiche delle spetiarie. Fece del Gengeuo memoria Galeno al VI. libro delle facultà de semplici, con queste parole. Vtile è la radice del Gengeuo, che si porta di Barbaria. Scalda ualorosamente, ma non però cosi presto come fa il pepe, onde si puo stimare ueramente, che non sieno le sue parti cosi sottili, come quelle del pepe. Imperoche se cosi fusse, si dissoluerebbe sottilmente, & sarebbesi nell'attuarlo cosi presto caldo come quello. Dal che appare, che sia nel gengeuo una certa sustãza grossa, & indigesta, ne però secca, ne terrestre, ma piu presto humida, & acquea. La onde si causa che facilmente si tarli, auenga che contenga egli in se una superflua humidità. Imperoche nessuna di quelle cose, che son del tutto secche, oueramente humide, sono atte a tarlarsi, ma ben quelle, che cõtengono in se una humidità digesta, & famigliare. Accade questo medesimo anchora al pepe lungo. Et di qui uiene, che la calidità, che nasce da questo, & dal gengeuo, dura piu lungo tẽpo, che quella che procede dal pepe tondo, tanto bianco, quanto nero, imperoche come presto le canne secche s'accendono, & corre uelocemente per esse la fiamma, cosi medesimamente fa la calidità che procede dalle cose secche. Ma il fuoco, che procede dalle legna uerdi, se ben s'accende tardi, dura molto piu in lungo. Ilche dimostra, che differente sia l'uso d'amendue questi medicamenti, & imperò ueramente oue sia dibisogno di scaldare uelocemente tutto un corpo, son quiui quelle cose necessarie, che subito che sian tocche dal nostro calore, uelocemẽte scaldino, & uadano per tutto il corpo. Ma doue sia intentione di scaldare una sola parte del corpo, debbesi fare tutto il contrario, cioè amministrare quelle cose, che scaldano piu tardi, & che piu in lungo dura il lor calore. Ma quantunque il gengeuo, e'l pepe lungo per questa ragione sieno differenti dal pepe nero, non è però grande la differenza, come sarebbe nel nasturtio, nella senape, nella thassia, et nello sterco de colombi saluatichi, p accendersi tutte queste cose con piu tempo perfettamẽte, et durar poscia in lungo, questo tutto del Gengeuo disse Galeno. Simile al gengeuo nelle fattezze sue, quantunque sia piu odorata, alquãto amaretta, & non cosi acuta, è quella radice de gli Arabi, che uolgarmente si chiama ZEDOARIA, non conosciuta da gli antichi Greci, come che sia interposta da Aetio, & da Attuario, come piu moderni, ne i medicamenti loro. La Zedoaria adunque (secõdo che al CLXXII. cap. fece memoria Serapione) si ci porta da i Sini populi ultimi dell'India. E calida, et secca nel secondo ordine. Fa ingrassare, & risolue le uentosità per sua special dote Mangiata toglie l'odore dell'aglio, delle cipolle, & del uino. Cõstrisce a i morsi de gli animali uelenosi, ristagna il corpo, risolue le posteme della madrice, cura il uomito, & i dolori colici. Ammazza i uermini di qual si uoglia sorte tanto

dello stomaco, quanto del uentre, & mettesi ne gli antidoti. Et per quanto riferisce Auicenna, è la Zedoaria la theriaca, & il uero rimedio del napello. Hanno stimato alcuni, che l'Arnabo scritto da Paolo Egineta sia la istessa zedoaria de gli Arabi, ma per quanto ritrouo io in Serapione al capitolo CCLXXI. l'Arnabo Greco, & il zurumbet Arabico sono una cosa medesima, percioche quiui Serapione recita del zurumbet tutto quello, che scrisse Paolo dell'Arnabo. Questo (secondo che dice Serapione d'authorità d'Isach) è un albero grande, che nasce in Oriente, che produce le frondi lunghe, di colore di quelle de i salci tra'l uerde, e'l giallo, & cosi parimente è la scorza de i rami. Non produce frutto alcuno, et rispira un odore, come di cedro. Il che manifestamente dimostra, che non solamente l'Arnabo non sia la zedoaria, ma che non si porti a i tempi nostri in Italia, ne manco in Europa. Onde è chiaro l'errore di Valerio Cordo, ilquale uuole, che il zurumbet sia specie di zedoaria. Erra anco in ciò scioccamente il Brunfelsio, esponendo nel suo onomastico, che l'Arnabo è un unguento odorifero, hauendo peruersamente inteso egli Paolo, ilquale disse, che l'Arnabo si metteua per il suo buono odore ne gli unguenti, & non che fusse unguento come si sogna il Brunfelsio. Chiamano i Greci il Gengeuo, Ζιγγίβερ, Ζιγγίβερις, & Γιγγίβερις, i Latini, Zingiber, & Gingiber, gli Arabi, Lengibel, et zingibel, i Tedeschi, ingber, li Spagnoli, Gengiure, li Francesi, Gnigimbre.

GENTIANA.

CREDESI, che la Gentiana fusse ritrouata da Gentio Re della Illiria, dal quale si prese ella il nome. Le frondi, le quali produce appresso alla radice, sono simili a quelle della noce, ouero a quelle della piantaggine, di colore rossigno, ma quelle che sono da mezzo il fusto in su, & massime quelle della sommità, sono alquanto intagliate. produce il fusto cō cauo, liscio, grosso un dito, alto due gomiti, & compartito da piu nodi, nel quale sono le frondi con maggiori interualli. E il seme, ilquale si contiene ne i suoi recettacoli, largo, leggiero, scaglioso, simile a quello del sphondilio. La radice è lunga, simile a quella dell'aristolochia, lunga, grossa, & amara. Nasce nelle sommità de gli altissimi monti, in luoghi ombrosi, & acquastrini. Ha la radice sua uirtù di scaldare, & di ristrignere. Beuuta con ruta, pepe, & uino al peso di due dramme, gioua a i morsi de serpenti. Vale una drāma del suo succo a i dolori laterali, a coloro che caggiono dall'alto, a i rotti, & a gli spasimati. Beesi con acqua utilmente per li difetti del fegato, & dello stomaco. Messa la radice in forma di collirio nella natura delle donne grauide, le fa partorire, & messa nelle ferite, come si

sa col licio, le consolida, & è uera medicina delle ulcere cauernose. Il suo succo maßimamente uale per tal effetto, è utile linimento alle infiammagioni de gli occhi, mettesi ne i collirij acuti in cambio d'oppio. La radice sana le uitiligini. Ricogliesene il succo in questo modo. Pestasi la radice, & lasciasi cinque giorni cõtinui a molle nell'acqua, con laquale si cuoce poscia tanto, che restino quasi sole le radici, & come è freddo ogni cosa, si cola la decottione, laquale poscia si ricuoce, infino che s'ingroßi come mele, & cosi si serba in un uaso di terra.

GLICIRIZA O REGOLITIA.

La Gliciriza nasce abondantemente in Cappadocia, & in Ponto. E breue, et sarmentoso arboscello, produce i rami alti due gomiti. Le sue frondi sono simili a quelle del lentisco, dense, grasse, & al toccarle gommose, Produce il fior biacinthino, & il frutto simile in grandezza a quello del platano, ma piu aspro, in alcuni baccelli simili a quelli delle lenticchie, ma roßi, & piccioli. Sono le sue radici lunghe, come quelle della gentiana, di colore di bosso, acerbe, et dolci, il succo delle quali si condensa a modo di licio. E efficace questo nelle asprezze della canna del polmone, ma bisogna tenerlo a disfarsi sotto alla lingua, è buono alle infiammagioni dello stomaco, al petto & al fegato. Sana beuuto con uino passo la rogna della uesica, & i dolori delle reni disfatto in liquore, caua la sete, sana applicato le ferite, mangiato gioua allo stomaco. Vale a tutte queste cose la decottione della radice fresca, la cui poluere utilmente si mette sopra a i pterigi de gli occhi.

GAROFOLO.

Il Garofolo è calido, & secco nel terzo, benche alcuni uogliono nel secondo, conforta naturalmente i nerui, & di qui utilmente si mette ne linimenti, oli, & decottioni per i dolori frigidi de i nerui. Vsasi anco utilmente ne collirij contra la caligine de gli occhi, debilità della uista, e catarratta c'ha da uenire. Di piu ha uirtù di aromatizzando dissoluere & consumare, seminasi rare fiate, anzi nel uenire dell'autunno, dei pigliare de i suoi germogli, oue ne uederai copia, & piantarli in uasi larghi di terra ouero in barili, oue sia terra rossa col sterco bene ingrassata, & quãdo la ghiaccia del uerno si auicina, si põgano al coperto in luoghi dal freddo sicuri. Si piãtano etiãdio nella state cõ piccioli germogli pigliati dalla piãta uicino al piede, prima che mãdino fuori il fusto del fiore, e cosi potrai farne una larga piazza d'una sola piãta. Alcuni pestano il pezzuolo del germoglio del garofolo, et

cosi

coſi lo ſeminano, accioche il fiore renda odore della bettonica. Alcuni dicono che traſponendolo ſouente, il fiore douēta piu largo, & piu elegante. Chiamano altri garofolo di prouenza queſta bettonica prouinciale, pigliando il nome dal luogo oue naſcono, per diſtinguere queſto fiore da gli altri della ſua ſpecie, che non ſono coſi grandi ne di coſi buono odore.

GINESTRA.

LA Gineſtra è calida & ſecca nel ſecondo, & un poco piu. Il ſucco ſuo miſto con olio & aloè ammazza infallibilmente i pedocchi. Si uſa in Toſcana di gettar queſti fiori per le città innanzi alle porte il Maggio come coſa gentile. Et ſon buoni per le camere & ſu per i letti, percioche le pulci ui entrano uolentieri & ſcopando poi le ſtanze ſi nettano dalle pulci.

HELSINE.

LA Helſine cognominata ciſſampelos, fa le frondi ſimili all'hedera, ma minori. Sono i ſuoi rami ſottili, con i quali abbraccia cioche ella tocca. Naſce nelle ſiepi, nelle uigne, & nelle biade. Il ſucco, che ſi ſpreme dalle frondi, purga il corpo.

IVSQVIAMO.

IL Iuſquiamo è freddo nel terzo grado, & è ſeme di una herba che ſi chiama caßilagine, oueramente dente cauallino, & queſto ſeme è di tre ſorte. Perche alcuno è bianco, alcuno roſſo, & alcuno nero. Il bianco oueramente il roſſo ſi confanno ad uſo di medicina, ma il nero è mortifero. Et habbia mente che ſe il iuſquiamo ſi dee riceuer dentro per bocca ſi dee dare il ſeme, & ſe di fuori ſi dia l herba. Ma il ſeme è di maggiore operatione, & ha uirtù di far dormire, & coſtringere, & di mortifi-

care. A prouocare il ſonno, & in infermità acuta ſi faccia fomento dell'acqua doue ſarà cotta la ſua herba intorno alla fronte, & intorno alle tempie, & anco intorno a piedi, & anco ſe ne laui. Et dapoi ui ſi faccia queſto impiaſtro. Prendaſi la poluere del ſuo ſeme ben ſottile con l'albume dell'ouo, & con latte di femina che nutriſca fanciulla, & con un poco d'aceto, & ſi ponga alla fronte, & alle tempie. Anco a coſtringer le lachrime ſi faccia quel medeſimo impiaſtro. Contra la diſſenteria ſi faccia impiaſtro della detta herba, & ui ſi ponga, perche rimoue il dolore. Contra il dolore de denti prendaſi il ſuo ſeme, & ſi ponga ſopra i carboni, & lo infermo riceua il fumo per bocca, & la tenga ſopra l'acqua, & apparirà ſopra l'acqua una coſa a modo di uermini che ſi muouano. Il ſuo ſeme poſto ſopra il dente per cagione calda rimoue il dolore, & ſerbaſi per dieci anni.

IRIDE.

La Iride ha preſo il nome dalla ſembianza, che ha con l'arco celeſte. Fa le foglie ſimili alla gladiola, ma maggiori, piu larghe, & piu graſſe. Fa i fiori nelle ſommità de fuſti, diſtanti di pari ſpatio l'uno dall'altro, piegati, & uarij, perche ſi ueggono di bianco, di uerde, di giallo, di purpureo, & di ceruleo colore. Et però per eſſer di diuerſi colori, rappreſentano l'imagine dell'arco celeſte, onde ha riportato l'Iride il nome. Le radici ha nodoſe, ſalde, & odoriſere, le quali ſi conſeruano tagliate in pezzetti, & infilzate in un filo, & attaccate a ſeccare all'ombra. La migliore è l'Illirica, et la Macedonica, & di queſte quella è piu lodata, la cui radice è piu denſa, piu corta, & piu dura, roſſeggiante, odorifera, & al guſto mordente, che non ha muffa, & che nel peſtarla fa ſtarnutare. La ſeconda in bontà è quella di Libia, di colore biancheggiante, & che al guſto è amara. Tutte queſte, ſe bene nello inuecchiarſi ſi tarlano, diuentano nondimeno piu odoriſere. Hanno tutte calda, & ſecca natura, & ſono molto utili alla toſſe, eſtenuano gli humori del petto, che difficilmente ſi ſcreano. Purgano gli humori flemmatici groſſi, & i colerici, preſone

il peso di sette dramme con acqua melata, prouocano il sonno, & le lagrime, & medicano i dolori del corpo. Beonsi con aceto alle morsure de gli animali uelenosi, giouano a difettosi di milza, & a gli spasimati, & al freddo, & tremori che uengono nel principio delle febbri, sono utili al flusso della sperma, & beuute con uino, prouocano i mestrui. La decottione loro s'applica alla natura delle donne, per mollificarui le durezze, & per aprirui parimente l'oppilationi. Fassene con giouamento cristeri alle sciatiche, & mettesene nelle fistole, & nell'ulcere cauernose per incarnarle. Le radici, messe per soppostа nella natura delle donne con un poco di mele, prouocano il parto, & cotte & impiastrate, mollificano le scrofole, & altre postеme dure. Secche, riempiono le concauità delle ulcere, & aggiuntoui mele, le mondificano. ricuoprono di carne l'ossa scoperte. Impiastransi utilmente nel dolore del capo con olio rosato, & aceto. Mescolate con belleboro bianco, & due parti di mele, spengono le lentigini, & tutte le macchie del uolto causate dal Sole. Mettonsi ne i pessoli, ne gli impiastri mollificatiui, & ne medicamenti che si fanno per le lassitudini. Sono uniuersalmente in ogni cosa in grande uso.

IBERIDE.

La Iberide, ouer cardamantica, ha le frondi simili al nasturtio, ma nella primauera sono piu uerdi di quelle. E herba lunga un gomito, & qualche uolta minore. Nasce in luoghi non coltiuati. Fa la state il fior di colore di latte, nelqual tempo è piu efficace. Ha oltre a questo due radici, simili al nasturtio, calide, & ulceratiue. Il perche si lodano alle sciatiche, applicandouele suso per quattro hore trite con grascia salata in forma d'empiastro, intendendosi però, che dapoi entri il patiente nel bagno, & ungasi con lana il luogo d'olio.

IPOCISTO.

L'IPOCISTO è frigido & secco nel secondo, ha forza di disseccare con non poca stitictà, & grandissimo priuilegio al flusso del sangue con bolarmenio, terra sigillata, sangue di drago, pelo di lepre & incenso di tutti dram. ij.

IACINTO.

NASCE il Iacinto uniuersalmente ne i campi per tutte le campagne tra le biade, con frondi, & radici cipolline, fusto alto una spanna, sottile, liscio, & uerde di colore. Fiorisce alla fine di Marzo, & nel principio d'Aprile quando fioriscono le uiole. Produce la chioma da mezzo il fusto in su tutta piena di porporeggianti fiori, che nel maturarsi s'inchinano a terra, & duranui suso assai tempo, auanti che disfioriscano. In Toscana non sapendosi altro nome, si chiamano Cipolle canine, ouer saluatiche, & ricolgonli i fanciulli nello spuntare fuor della terra, per il loro bel colore. Ma è qui da sapere, che questo non è il Iacinto, che scriuono i poeti essere nato del sangue d'Aiace, doue si ritrouano anchora le lettere del suo nome scritte perciochè questo (secondo le fauole loro) produce un fiore rosso simile al giglio. Fece del Iacinto mentione Galeno all'VIII. delle facultà de i semplici, così dicendo La radice del Iacinto è cipollina, secca nel primo ordine, & frigida nella fine del secondo, ouer nel principio del terzo. Il perche si crede, che impiastrata a i fanciulli, prohibisca il nascere de i peli attorno alle membra uirili. Il suo frutto è leggiermēte astersiuo, & costrettiuo, & però si dà egli a bere nel uino al trabocco del fiele. Dissecca nel terzo ordine, & ritrouasi quasi tra la calidità, & la frigidità mediocre.

IPERICON.

L'IPERICON è calido & secco nel terzo, secondo Paolo, nondimeno Gal. nel VIII. de sempl. med. dice tale herba essere diseccatiua, & calefattiua, con sottilità delle parti sue. Onde uuol Dioscoride che habbi prerogatiua nelle ferite de nerui, perche è senza mordicare disseccatiua. Il suo succo posto in ogni guisa nelle piaghe grandi gioua, & mondificando, & incarnando senza mordicare conglutina il neruo. L'olio composto come qui sotto non senza fare opera grande, si mette nell'ulcere, & nelle ferite de nerui. Egli fu sempre così ordinato da me. Prendi olsac. onc. VI. ol. di mastice, onc. i. ol. di tremen. dram. VI. ol. ros. comp. tremē. chiarissima ana onc. ij. mastice, incenso ana dra. ij mirra, aloè epatico ana dram. iij. gomma d'elimo, colofonia, ana dram ij. s. succo d'ipericone, di centaurea, di piantagine di cauda equina ana onc. i. millefolio dram. ij. radice di tormentilla, dittamo, cardo benedetto, ana dram. i. rubbia di

tintori, grana finissima, ana dram.ii.s.zaffarano dra.s.uermi terrestri lauati con uino onc.ii.foglie di frassino,& rad.ana manip.s. uino odorif.lib.ii. Pestinsi le cose da pestare,dopo bollino fino che si consumino uino, & succo, indi fortemente colinsi per una cancuaccia spessa,& riserbinsi in un uaso di uetro con seme, & fiore d'ipericone,& un poco di fior di rosmar.il mese di Maggio per xv. giorni al sole due fiate cangiando i detti fiori,& finalmente harai l'olio preciosissimo & singolare a'guarir tutte le ferite(eccetto che quelle di sbattitura, & l'alterate dall'aere)con mitigamento di doglia. Di piu uale a i dolori uecchi delle giunture, & specialmente del morbo gallico,& a i nerui che s'incordano, & stentano a mouersi. Finalmente anco all'ulcere,& ferite tremolanti & spasimose.

IARO.

IARO, ouero Aron, cioè dragontea minore, ha uirtù di scaldar domesticamente. Cotta con la sua radice,malua,uiola,tasso barbasso, & seme di lino,con pomi,& acqua assaissimo uale a i tumori dell'hemorroide nasce ne i campi,nelle uigne,ne fossi, & appresso alle siepi & chiamasi uolgarmẽte gigaro. Le donne adoprano le radici per far biãca la faccia. Galeno ne fece mentione al VI.delle facultà de semplici dicendo l'essenza del Iaro è terrestre ma calda. Et oltre a ciò astersiua ma non cosi forte come la Dragontea scalda & disecca nel primo ordine.

ISOPO.

L'ISOPO è caldo,& secco nel terzo grado, & in secondo le foglie è fiori,ma non le sue radici,ha uirtù diuretica, & consumtiua,& attratiua & il uino della sua decottione, & de fichi secchi uale contra la fredda tossa. Anco il uino della sua decottione, & del seme del finocchio rimuoue, il dolore dello stomaco & delle budella. Et il semento fatto de ll'acqua della sua decottione mondifica,& netta la matrice delle superfluità, & quel medesimo adopera il suppositorio fatto della sua poluere,et dell'olio muscelino. Anco la sua poluere, o l'herba scaldata nel testo,& pesta al capo, o per se, o in sacello uale contra'l freddo catarro,& al cadimento dell'uuola. Al mal dell'uuola prendasi la detta herba,& si cuoca in aceto,& si gargarizi. Anco la detta herba cotta nel uino,& impiastrata rimuoue la doglia che uiene per uentosità.

LATTVGA.

LA Lattuga è frigida, & humida buona per estinguere di tiro, & fuori ciascuna mala complessione calida. Onde molto (come di. e Auic.) gioua all'erisipila. La lattuga di tutte l'altre herbe genera il miglior sangue, nondimeno il troppo usarla ne cib. offusca la uista, si puo seminare, & traspiantare quasi in tutto l'anno in terra grassa, & ben lauorata sol per se, o con altre herbe, & quella che sarà seminata nell'autunno utilmente si pianta del mese di Dicembre intorno all'aie dell'herbe lequali in quel tempo si seminano. Perche non teme il freddo, ma si fortifica è sarà buona dopo il uerno con altre herbe infino a tanto che sarà il seme, ma quelle che sono dalla natura delle piccole non si traspiantano. Et quelle che sono delle grādi lequali s'apellano lattughe romane, & ch'anno il lor seme bianco si deono trasporre, accioche crescano, & diuentino dolci, & molto s'aiutano con lo inaffiar nel tempo del secco. La lattuga è miglior di tutte l'altre herbe, & è temperatissima rispetto all'altre, genera molta copia, & abondanza di latte, & se non si laua con l'acqua è migliore. Tosto si smaltisce, & prouoca l'orina & ammorza il mordicamēto dello stomaco che uien per collera rossa. Et raffredda il bollimento del sangue, & a coloro che non posson dormire induce sonno laudabilmente, e se ne fa impiastro. Al dolore di l capo che uenga per collera rossa, o per sangue rimouera il dolore, & diuenta piu conueneuole a mangiar cotta che cruda, perche il suo latte p lo calore del suoco scema p loquale era induttiua del sonno. Ma à collerici è cōueneuole, cosi cotta come cruda. Et nel suo principio cioè quando è giouane è piu utile allo stomaco, et è piu cōueneuole a accrescere il latte alla femina, e la sperma dell'huomo. Ma quando indura, & non è copiosa di latte, scema la sua humidità, & diuenta amara, onde diuiene apritiua, ma genera sangue pessimo, & però diuenta nociua

a coloro che l'usano, perche fa mal uedere, et corrompe la materia della sperma. Ma quando è tenera ual molto nelle febri lessa, o cruda. Et cotta nell'aceto agiuntoui croco, solue l'oppilatione della milza, & del fegato. A prouocare il sonno prendasi del suo seme, & si confetti con latte di femina che nutrica fanciulla femina, & con l'albume d'ouo, & se ne faccia impiastro sopra le tempie. Anco la poluere del suo seme con latte prouoca il sonno. Et quel medesimo fa a coloro c'han febre, data con l'acqua calda. Contro al caldo apostema si confetti con olio rosato, & ui si ponga, & consumalo, & rompe. Lo impiastro delle sue foglie fatto souuiene a quelli che hanno erisipila. Il suo seme dato a bere soccorre a color che spesso si corrompono. E una specie di lattughe lequali hanno le foglie piu strette, & piu aspre, & meno uerdi, & questa è amara, è di maggior caldezza, et secchezza che la dimestica. Dice Plinio che è una specie di lattuga che per se medesima nasce, & s'appella lattuga caprina, laquale se si getta in mare si moiono i pesci che ui sono prossimani. Anco è un'altra specie di lattuga che nasce ne campi le cui foglie peste cō la polenta uagliono alle budell i Et questa cotale appellano i greci isopo. Anco n'è un'altra specie che cresce nelle selue laquale appellano stanton le cui foglie peste con la polenta uagliono alle ferite & stagnano il sangue, & le ferite che si corrompono sana, & guarisce. Et è un'altra specie di lattughe laquale ha le foglie ritonde, & corte, laquale appellano multiabia, il cui sugo cauano gli sparauieri graffiando l'herba, & intingendoui gli occhi discacciano l'oscurità quādo inuecchiano. Il sugo della quale herba sana tutti i uitij de gli occhi, & massimamente quando si mescola con esso latte di femina, & medica i morsi de i serpenti, & delli scorpioni se'l suo sugo si bee con uino, & sopresso le sue foglie peste s'impiastrano, benche ogni enfiamento anchora ui si rimuoue, & constringe. Oltre ciò lieua la sete. Ma cotta molto nutrisce, & raffrena il coito, onde i puttagoriei la chiamano eunuco, ma le donne astilida. Et se tu uoi hauere la buona specie di lattuga, p duoi giorni auanti che la caui, lega le cime disopra, & cosi lasciandole uengono bianche & belle, & la arena disopra posta la fa bianca. La lattuga siluestre induce appetito, & solue la pituita & flegma, restringe il uentre col uin dolce, o con lo aceto & tempera & fallo acetabile, & con lo isopo & aceto gioua alli interiori, cotta nel rosato & data guarisce chi manda disopra & disotto la colera. Et il suo sugo comprime gl'interiori gonfiati. Ma se tu uoi far le lattughe concaue & fogliose, & che nō creschino nel tronco & cesto alto, ma stii humili & basse, adacquale tra spiantate, & quando saranno alte quasi una spanna, seuale d'intorno che si uedano le radici, & unte col sterco bouino fresco ricuoprile, & subito adacquale, & quando saranno cresciute, fendi il germe col coltello, & mettile in un uaso non impeciato, nel quale cresc.hino in larghezza, & non in lunghezza. Quei che pigliano a digiuno la lattuga andando in maggio, non si stracearanno per la uarietà delle acque, ne saranno offesi, ne si imbriacarà qualunque cosi la usarà. La lattuga si fa odorifera mescolando col suo seme il seme del cedro, & cosi si semini, il seme beuuto restringe il flusso del seme a quelli che in sonno si corrompono.

LAPATIO.

LE specie della Rombice, ouero Lapatio sono piu. Tra lequali quella si chiama oxilapatho, che nasce in luoghi paludosi, con dure frondi, & appuntate in cima. Nascene anchora un'altra specie ne gli horti assai da questa dissimile. Ritrouasene una terza specie di saluatica breue, & simile alla piantagine, tenera, & strata per terra. La quarta specie è quella, che chiamano dall'acetoso suo sapore oxalida, come che sieno alcuni, che la chiamano anaxirida, ouero rombice saluatica. Le cui frondi si rassembrano a quella terza specie di saluatica, che fa le frondi corte. Il fusto di questa non è troppo grande, il seme è appuntato, rosso di colore, & acuto di sapore, ilqual nasce nella cima del fusto, & de suoi ramuscelli. Tutte le Rombici mollificano il corpo mangiate cotte. Impiastrate crude con olio rosato, & zaffarano risoluono le posteme, che chiamano meliceridi. Il seme della saluatica, dell'oxilapatho, & di quella che chiamano oxalida, si bee utilmente nell'acqua, oueramente uino contra alla disenteria, flussi stomacali, fastidi di stomaco, & punture di scorpioni. Imo che, se alcuno ha prima beuuto cotal seme, & sia poscia trafitto da gli scorpioni, non sente nocumento alcuno.

LAPIDIO.

CHIAMANO alcuni il Lapidio, gingidio, è herbetta uolgarmente nota. serbasi con latte nella salamuoia. Le frondi sono acute, & ulceratiue, il perche applicate insieme con radice d'enola per un quarto d'hora, è son rimedio presentaneo alle sciatiche. Gioua similmente nel medesimo modo a coloro che patiscono nella milza. Cura la scabbia. Stimasi, che tenendosi appiccata al collo la sua radice, leui uia il dolore de i denti.

LVPVLO.

IL Lupulo è calido & secco nel primo & dechina alla frigidità, ha poter di mondificar il sangue & mitiga la collera & i dolori d'infiammagione.

LIMONIO.

LIMONIO.

HA il Limonio frondi di bietola, ma piu lunghe, & piu sottili, al numero di dieci, & spesse uolte di piu. E' il suo fusto diritto, & sottile, uguale a quello del giglio, & pieno di rosso seme, al gusto costrettiuo. Questo trito, & beuuto con uino al peso d'uno acetabolo, ristagna i flussi dello stomaco, i disenterici, & parimente i rossi delle donne. Nasce ne i prati, & in luoghi paludosi.

LAPPOLA.

LA Lappola è una herba che nella sua sommità ha certi capitelli, iquali molto s'appiccano alle uestimenta, & sonne di molte maniere & tutte sono medicinali, & Plinio dice che sono di tanta uirtù che medicano le punture de gli scorpioni, & non trafiggono gli huomini che del suo sugo fussero bagnati & unti, & anco la decottione delle sue radici afferma i denti se sarà tenuta tepida in bocca. Et il suo seme cura molti uitij dello stomaco, & fa prò à coloro che gittano il sangue, & souuiene alla dissenteria. Perche la sua radice con uino stringe, & le foglie giuntoui sale soluono.

LOTO DOMESTICO.

IL Loto domestico, ilqual chiamano alcuni trifoglio, nasce ne gli horti. Il suo succo insieme con mele, risolue l'argeme, le nuuolette, l'albugini, & ogni altra caligine de gli occhi.

LOTO SALVATICO.

IL Loto saluatico, ilqual chiamano trifoglio minore, nasce abondantissimo in Libia, con fusto alto due gomiti, & spesse uolte maggiore, & pieno di molte ali. le frondi sono simili a quelle del trifoglio de i prati, & il seme simile a quello del fien greco, ma molto minore, di gusto medicinale. Ha uirtù di scaldare, & di costrignere leggiermente. unto con mele purga le macole, & altri difetti della faccia. Beuesi trito per se stesso, ouer con seme di malua utilmente nel uino, ouer nel passo contra i dolori della uescica.

LIGVSTICO.

IL Ligustico, ilquale chiamano alcuni Panacea, & altri Panace, nasce abondantissimo in Liguria, onde s'ha preso il nome, nel monte Apennino, che termina con le Alpi. Chiamanlo non fuor di proposito i paesani Panace, per essere egli ueramente nel fusto, nelle radici, & parimente nelle uirtù sue simile al panace Heracleotico. Nasce in monti altissimi, aspri, & ombrosi, & massime appresso oue risorgono l'acque. Produce il fusto sottile simile all'aneto, nodoso, attorno a' quale sono frondi simili al meliloto, ma piu tenere, & piu molli, odorate, uerso la cima piu sottili, & molto piu diuise. Ha nella sommità del bastone una ombrella, nella quale è il seme nero, duro, lunghetto, come quello del finocchio, di sapore acuto, & aromatico. E la sua radice bianca, simile a quella del panace Heracleotico, & odorata. Hanno il seme, & le radici uirtù di scaldare, & di maturare. Giouano a i dolori dell'interiora, & alla digestione, & parimente alle uentosità dello stomaco, & a i morsi de i uelenosi animali. Beuute prouocano l'orina, & similmente i mestrui, ilche fa la radice applicata di sotto. Mettonsi il seme, & le radici ne gli oxipori, & nelle medicine digestiue, è aggradeuoli alla bocca, & però l'usano quei di Liguria nelle uiuande in cambio di pepe. Sofisticasi con un seme ilquale gli è molto simile, ma si conosce al gusto, per esser amaro. Alcuni lo sofisticano, mettendogli dentro seme di finocchio, ouer di seseli.

LEVISTICO.

IL Leuistico è calido & secco nel secondo, di calor però temperato, buono a prouocar l'orina. Conforta per il suo grato odore i nerui. Il bagno fatto della sua decottione con saluia, rosmarino matricaria, calamento, camam. melil. sticado, & squinanto, cocendo ogni cosa in uino grandemente aiuta coloro che hanno il spasimo di riempimento, & la paralesia, nelle medicine si mette il seme solamente, & non però l'herba nella radice, ilquale ha uirtù duretica, & d'aprire, & di sottigliare, onde il uino che sarà cotto con esso, uale contra l'oppilatione della milza, & del fegato, & anchora l'acqua doue si cuocerà uale contra il dolore dello stomaco, & delle budella che uien per uentosità. Anco alle predette ual la sua poluere con quella del comino mischiata, & data.

Lagopo.

Il Lagopo beuuto nel uino ristagna il corpo, ma doue sia la febre, si dà con acqua. Legasi in su l'anguinaie perciochе ui prohibisce l'infiammaggioni. Nasce ne i solchi de gli horti, & nelle biade. Vsanlo i moderni nelle beuande delle ferite cassali, & penetranti, & infondono anchora con uerde rame il suo succo nelle fistole maligne. Conforta odorato gli spiriti, & il ceruello, & uale beuuta per li flussi stomacali, dissenterici, & muliebri, & per gli sputi del sangue. Constrisce a i rotti presa per bocca, & parimente impiastrata. E ne i temperamenti suoi calida, & secca. Del che dà manifesto indicio il gusto delle sue radici, delle quali è l'uso, per ritrouarsi elle al gusto aromatiche, stitiche, et costrettiue. Per le cui qualità puo elle attenuare, risoluere, costrignere, & confortare. Ma ritornando al primo nostro ragionare, dico che uolgarmente chiamano i Tedeschi piè di lepre una certa pianta, che produce le frondi simili al trifoglio, lunghette, i fusti sottili, tondi, & pelosi, & il seme in certe pannocchie picciole, moscose, & lanuginose. in cui è ueramente facultà costrettiua, & però è in uso in Germania per forbirsi il sedere ne i flussi dissenterici. Questa nasce tra le biade, ma nõ però so io affermare se sia ella il Lagopo legittimo di Dioscoride, nõ ritrouando alcuno, che ne scriua l'historia Del Lagopo scrisse una sola riga Galeno al VII. delle facultà de semplici, così dicendo. Ha il Lagopo facultà di diseccare, di modo che puo egli benissimo ristagnare i flussi del corpo.

Lilium convallium.

Vsano il Lilium conuallium i Tedeschi per corroborare il cuore, il ceruello, & tutti i membri spirituali, & però lo danno al batticuore, a i uertiginosi, al mal caduco, & nella apoplessia. Oltre a ciò a i morsi, & alle punture de uelenosi animali, a far presto partorire, & alle infiammaggioni de gli occhi. Per le quali infermità costumano di fare con i suoi fiori al tempo della uendemmia il uino, & altri l'infondono in uino uecchio per quaranta giorni al Sole, & poscia lo lambicano, & rilambicano piu uolte, insieme con fiori di lauanda, & di rosmarino, & alcune cose aromatiche. Et cosi se la serbano per questi tali medicamenti per una delle piu precio-

se cose, che si possa ritrouare, & però la chiamano acqua aurea, & la ripongono in uasi d'oro, & d'argento per i suddetti mali. Anzi si credono, che dandosi a coloro, che sono in articolo di morte, possa ella prolungar loro la uita per qualche hora di tempo, quantunque il piu delle uolte s'ingannino, come ho molte uolte ueduto. Il che se bene anchora a loro non è occulto, nondimeno tanta è l'auttorità di cotale acqua appresso di loro, che anchora che ella non faccia quelle operationi, che se n'aspettano, non si sanno astenere altrimenti di non usarla, & molte uolte la danno nelle malattie calidissime, a cui del tutto è contraria, senza alcuna ragione.

LONCHITE.

QVANTVNQVE assai & per monti, & per altri luoghi aridi, & aspri habbia io cercato per ritrouare la Lonchite della prima specie, nondimeno ne l'ho potuta in alcun modo fin hora rintracciare, ne manco ho ritrouato chi me l'habbia saputa dimostrare. L'altra poi ho ueduta io, & hauuta per mezzo dell'eccellentissimo medico, & semplicista famosissimo M. Luca Ghini, ilquale per sua liberalità, & cortesia già piu tempo fa me la mandò da Pisa, con foglie (come dimostra il qui presente ritratto) di scolopendria, ma piu aspre, maggiori, & piu intagliate per intorno. Della prima scrisse Plinio all'undecimo cap. del XXV. libro quasi quel medesimo, che ne scriue Dioscoride, cosi dicendo. La Lonchite non è (come si stimano alcuni) il xifio, ouer fasgano, quantunque ella sia simile a un ferro appuntato, percioche sono le frondi sue simili al porro, & piu sono appresso alla radice, che su per lo fusto. Ha certi capitelli simili a i recitatori delle comedie, che tengono la bocca aperta, & buttano fuori una picciola linguetta, le sue radici sono lunghe. Nasce in luoghi aspri, & aridi. Fecene parimente mentione Galeno al VII. delle facultà de i semplici, cosi dicendo. Quella Lonchite, che fa il seme triangolare, di figura di ferro di lancia, ha la radice simile a quella del dauco, et però prouoca ella l'orina. Ma quella, che ha le frondi simili alla scolopendria, è ualorosa per sanare le ferite, messaui suso uerde, ma secca beuuta con aceto, guarisce le milze indurite. Chiamano i Greci la Lonchite, Λογχῖτις, Latino, Lonchitis.

LICIO.

IL Licio è disseccatiuo, composto di diuerse sustanze, dellequali una è con sottilità delle parti, & però ha uirtù dissolutiua, l'altra terrestre, frigida, & nondimeno stitica.

LIGVSTRO.

Il Ligustro è un'albero, che produce intorno a i rami le frondi simili a quelle dell'oliuo, ma piu larghe, piu tenere, & piu uerdi, & i fiori bianchi, moscosi, & odorati. Il suo frutto è nero simile a quello del sambuco. Nasce l'elettissimo in Ascalone, & in Canopo. Sono le frondi costrettiue, & imperò giouano masticate alle ulcere della bocca, & impiastrate, giouano a i carboni, & alle calidissime infiammagioni. Mettesi la decottione loro utilmente in su le cotture del fuoco. Trite, & infuse nel succo dell'herba lanaria, fanno i capelli rossi. Il fiore pesto, & messo con aceto in su la fronte, mitiga il dolore del capo. L'unguento ligustrino, che si fa d'esso, mischiato cō cose calde, scalda, & mollifica i nerui.

LAVREOLA.

L'Avreola è una herba molto lassatiua, & calda, et secca nel quarto grado. Il cui frutto ouero seme è ritondo subrufo a quantità di pepe, ilquale s'apella cocogrido ouero coconidio. Ilquale è anco più lassatiuo che l'aureola benche ella sia lassatiua molto, purga la flegma, & gli humori uiscosi, & principalmente dalle parti rimote, & dalle giunture de mēbri, & appresso purga la malinconia, onde uale alli sciatici, & a i podagrici. Anco uale contro l'apoplesia, & contra la paralisia, & l'uso suo è con altre medicine. Dassi anco in apozimatibus, ma per se sola non si dà, perche ha natura d'ulcerare le budella per la sua troppa acuità. Ma tutta uolta se uolessimo usare per se, la doueremo cuocere, & giungerui gomma arabica, & mastice, accioche la sua malitia si rintuzzi, & non è per ciò da dare se nō a coloro che sono duri a soluere, & c'hanno il uentre & le budella carnose, & il suo seme è di quella medesima uirtù.

MEMITE.

Memite è frigido & humido nel primo. Si rassembra tale herba con il pauero cornuto, si come riferisce Simone Gen. con auttorità di Dioscoride. Fassi del succo suo sief molto laudato nella obtalmia, & ne i morbi de gliocchi. Plin. al cap. della celidonia minore dice quella esser la memite, & però dice ch'è simile al papauero cornuto Il medesimo dice Serap. della celidonia minore. Perche la celido. min. è la memite, & dice essa herba essere rassembreuole al papauero cornuto. Che che si sia è in dubbio, Conciosia che graduano i dottori esso memite in frigidità et siccità. Et Gal. nel VIII. de Semplici medicamēti al cap. della celidonia, dice

tale herba esser calefattiua nel quarto, tutta fiata tien prerogatiua alla caligine, & oscurità de gli occhi. A uerificar questo affermano alcuni che le rondini quando hãno i suoi rondanelli ciechi portano in bocca detta herba, o seme, o foglie sue, laquale quanto tosto si mangiano ricuperano il uedere.

MELLONI.

I Melloni che per alcuni si chiamano poponi, desiderano simigliantemente terra, & aere quale desiderano i cedriuoli, o i cocomeri. Ma meno grassa, & meno letaminata, acciochè diuenghino piu saporosi è sodi, & piu tosto si maturino, & si deono piantare a quel medesimo modo, & tempo, & poi che sono nati non si deono adacquare, de quali alcuni sono grossi, & mangiansi maturi cioè quando cominciano a diuentare ódoriferi, & gialli, de quali i greci che hanno i semi molto piccoli sono migliori di tutte le generationi de melloni, ouero poponi. Et altri sono che sono sottili, & molto lunghi, è quasi tutti torti iquali si chiamano melangoli, & questi appellamo noi melloni, iquali si mangiano acerbi si come i cedriuoli, & sono anchora d'un medesimo sapore, ma sono molto men freddi, & piu digestibili, & però si dice che sono migliori che i cedriuoli. I melloni cioè poponi son freddi, & humidi nel secondo grado, & quelli che sono dolci sono temperatamente freddi. Et Auicenna dice che la sua radice in quel medesimo modo è uomitiua. che è della radice de cedriuoli, & de cocomeri. Conuiene adunque che quelli che gli uogliono usare non mangino innanzi alcun cibo a quelli acciochè non facciano abominatione. Ma Isac dice che poi che saranno mangiati si dee dimorare infino che saranno smaltiti innanzi che si prenda altro cibo. Dice Auicenna che'l mellone digestisce tardi se non quando si mangia con quello che è dentro, & il suo nutrimento è migliore, & il suo humore è piu conueneuole che quello de cedriuoli, & de cocomeri. Ma quando il mellone si corrompe nello stomaco si cõuerte a natura uenenosa. Adunque si cõuiene che quando graua se ne caui fuori incontanente, & di quelle cose che dopo il loro mangiare danno aiutorio sono ne collerici la masti ce, Ma i flemmatici prendono oximelle gengiouo condito, o solamente gengiouo, o del cimino, & beano uino puro. Ma il loro seme prouoca l'orina, & mondifica le reni dalla rena & dalla pietra. Sono molti rinfrescatiui, ma sono utilissimi a chi uolesse incitarsi al uomito. Et mangiatoli dopo il cibo mouono la pituità et la flegma mandandola fuori, & purgano il capo. Possono estinguer la sete al febricitante. Et farai dolci tutti i frutti de cocomeri se macerarai il seme loro nel latte & nel mele, & refrigerato lo seminarai. Ma se tu adacquarai il seme di cocomeri

col sugo del sempreuiuo gli conseruarai illesi. La donna quando ha il suo menstruo non uada doue sono le piante de i cocomeri, perche il frutto si marcisse, & quello che nasce rà uiene amaro.

I melloni & ogni generatione di poponi si pongono ne gli arginuzzi ottimamente lauorati. Si seminano rari in guisa, che i semi siano diuisi due piedi l'un dall'altro. Si adacquino spesso, se non forse uengano adacquati da uicino riuo, o da fonte prossimo. Nasceranno con buono odore, tenendo i loro semi per molti giorni tra le foglie di rose secche.

MARCORELLA.

LA Marcorella è fredda, & humida nel primo grado, & la sua sustantia è uiscosa, onde lenificando mena fuori la colera dal fegato dallo stomaco, & anco dalle interiora. Et si dia il suo sugo non cotto col zucchero, perche perde in parte la uirtù lassatiua.

MELILOTO.

IL Meliloto è caldo, & secco nel primo grado, & è herba il cui seme per simigliante nome s'apella, & anco s'apella corona regis, perche è fatta a modo d'un semicirculo, & il suo seme con le sue cortecce si mette nelle medicine, perche è si piccolo & accosto che a pena se ne puo partire, & ha uirtù di confortar per lo suo odore, & anco ha uirtù diuretica per la sua sottil sostantia. Il uino della sua decottione conforta la digestione, & caccia fuori la uentosità, & apre l'oppilatione delle reni, & della uescica. Et il suo seme messo nel brodo, & ne cibi fa il buono odore, & sapore. Risolue con mitigamento le posteme calide.

Fa saldar le ferite fatte di nuouo il suo succo misto con succo di millefoglio, trementina chiara, & olio d'ipericone, & bollito poi con uermi terrestri che sieno a soffi cienza fino che si consumi il succo, è di merauigliosa operatione in sanar l'ulcere grandi de nerui, & de i muscoli, mitiga, risolue gli humori senza tirare, & domesticamente mondifica.

MENTA.

LA Menta è calda, & secca nel secondo grado, & sonne di tre maniere. Perch'è menta laquale propriamente si chiama mēta hortolana, & questa mezzanamente scalda, et cōforta. Et è menta saluatica laquale s'apella mentastro, & questa scalda piu. Et enne un'altra laquale ha piu lunghi, & piu late, & piu acute le foglie, et questa è la menta romana, ouero saracinesca, & uolgarmente s'apella herba santa maria, et questa è piu diuretica che l'altre. La menta dimestica, è una herba laquale ageuolmente si multiplica, & tosto esce, & mette fuori della terra, & cresce, & se'l suo gambo si piega in terra, & si copre di terra, si conuerte & si muta in radice, & tosto mette fuori, & pullula, & confassi piu ad uso di medicina che a mangiare. Et uerde, et secca è di grande efficacia. Ma si secca in luogo ombroso, & serbasi in grāde efficacia per tutto l'anno, & ha uirtù di consumare, & di dissoluer per le proprie sue qualità; & ha uirtù di confortar per lo suo odore. Contro al fetore della bocca, & delle gēgiue, & de denti si lauino i denti, & le gengiue dell'aceto oue sarà cotta la menta hortolana. Appresso si freghino con la poluere della menta secca, o cō la mēta secca, a prouocar l'appetito quando fusse impedito per freddi humori che fossero nella bocca se si fa salsa d'aceto, & menta, & un poco di cenamo, ouero di pepe. Cōtra il uomito che uenga per debilità di uirtù contentiua, o per cagion fredda si cuoca la menta in acqua salmastra, & in aceto, intintoui una spugna si ponga alla bocca dello stomaco. Et anchora mangi lo infermo la detta menta cotta. Contra'l tramortimento, & debilità con febri, si pesti solamente con aceto, & mettauisi pane arrostito, & si lasci dimorare alquanto insino che s'immolli, & s'appicchi alle nari del naso, & se ne freghino le labbra e i denti, & le gēgiue, & le tempie, & si leghi sopra le uene che battono delle tempie, & anco delle braccia. Contra l'assodamento del latte se ne facciano piccoli mazzuoli, & si cuocano in uino, & olio, & s'impiastrino alle poppe. Et sappi che cō alcuna medicina mischiata si da cōtra ueneno, et

deßi

decesi dare col suo sugo,o col uino doue sarà cotta se non hauessi il sugo. Contro al ueneno prendi solamente il sugo della menta Romana, o il uino doue sarà cotta, o il suo sugo mischiato con mele, & uale. Anco uale contra l'oppilatione della milza, del fegato, & delle uie dell'orina per freddo humore, & anco per humor caldo senza febre. & anco il suo sugo dato con mele uccide i lombrichi del corpo. & distillato ne gli occhi uccide i uermini. Et cotta in uino, & olio, & impiastrata solue delle fredde aposteme. Anco si prenda il mentastro, & si cuoca in uino con la saluia insieme, & si dia contra la fredda tossa il uino doue saranno cotte. Anco il suo somento riscalda la matrice raffreddata, & la mondifica, & purga. Et la sua sacellatione fatta della sua poluere costringe la fredda reuma del capo. Et nota che la menta Romana si può mettere in luogo dell'hortolana, ingagliardisce anco lo stomaco, ogni hora che manca l'appetito per materia frigida & humida grossa facendo a questo modo. Piglia menta, serpillo, petrosemolo, ana manip. s. pepe, cinamomo, galanga, cubebe, ana un poco uino di melagra. dram. x. agresto, mollica di pane alquanto bruscolata onc. i. s. seme comune dram. v i. mandole mondate, uua passa, ana dram. v. zucchero bianco un poco, pesti ogni cosa in un mortaio di marmo sottilissimamente, & fa salsa, questa rettifica ogni appetito guasto. Il linimento anco fatto di questa ugnendolo il stomaco lo conforta, & induce appetito, & fassi in questa forma. Prēdi menta fresca, foglie di matricaria, assenzo, ruta ana manip. s. cinamomo, galanga, noce moscata, garofili, ana dram. i. s. calamo aromatico finocchio dolce, ana dram. i. ol. d'assenzo, olio di mastice, ana onc. ij. bolli tutto insieme cō un poco di uino odorifero, fino che si consumi il uino.

MANDRAGORA.

CHIAMANO alcuni la Mandragora antimelo, & altri circea, perciochè pare che la radice conferisca in cose amatorie. Enne di due specie, una nera, laquale si tiene per la femina, chiamata thridacia, che fa le frondi piu strette, & minori della lattuca, dispiaceuole odore, & sparse per terra. Produce questa i suoi frutti simili alle sorbe, pallidi, & odorati, ne i quali è il seme simile a quello delle pere. Sono le sue radici grandi, delle quali ha ella hor due hor tre intrecciate in se stesse, le quali di fuori sono nere, & di dentro bianche, ricoperte di grossa corteccia. questa specie di mandragora non produce alcun fusto. Quella della seconda specie, laquale è bianca, è il maschio, chiamata da alcuni morion. Fa le sue frondi grandi, larghe, bianche, & lisce come di bietola, & i suoi pomi il doppio maggiori dell'altra, di colore che s'inchina a quello del zaffarano, con una certa gioconda grauità d'odore, de i quali mangiando alcune uolte i pastori, s'addormentano. La radice è simile all'altra, ma piu grande, & piu bianca. anchor ella è priua di fusto. Il succo si caua dalla corteccia delle radici fresche, pestata prima, & poscia stretta per il torchiello, ilqual fatto condensare al Sole, si ripone in uaso di terra. Spremesi il succo parimente anchora da i pomi, ma non così uirtuoso. Scortecciansi le radici, &

infilzansi le corteccie, & applicansi per usarle ne i bisogni. Cuocono alcuni le radici nel uino, fino che cali la terza parte, & poscia lo chiarificano, & riserbano, dandone un bicchiere alla uolta nelle lunghe uigilie, per far dormire, & ne i dolori, et parimente a coloro, oue sia dibisogno dare il fuoco, o tagliare qualche mẽbro, accioche non sentano il dolore. Il succo beuuto al peso di due oboli con uino melato, purga per il uomito, come fa l'helleboro, la colera nera, & la flemma, ma in uero togliendosene troppo, è del tutto mortifero. Mettesi nelle medicine de gli occhi, et similmente in quelle, che si fanno per mitigare i dolori, & ne i pessoli mollificatiui. Applicato di sotto per se solo al peso di mezzo obolo, tira il mestruo, & parimente il parto, messo per soppostа nel sedere, fa dormire. Dicesi, che facendosi bollire la radice con l'auorio per sei hore continue, lo mollifica di tal sorte, che ageuolmente se ne puo improntare cioche si uoglia. Impiastransi conueneuolmente le frondi fresche, insieme con polenta alle infiammaggioni de gli occhi, & alle posteme causate dall'ulcere, risoluono tutte le durezze, posteme, scrofole, & altri piccioli tumori, spengono le margini delle cicatrici senza ulcerarla, se si fregano leggiermente cinque, ouer sei giorni. Condisconsi le frondi in salamuoia per tutte queste cose. La radice trita, & impiastrata con aceto, medica al fuoco sacro, & con mele, ouer con olio, al morso de i serpenti risolue applicata con acqua le scrofole, & i piccioli tumori, & mitiga con polenta i dolori delle giunture. Fassi della corteccia della radice il uino senza cuocerlo in questo modo. Mettonsi tre mine delle sue scorze in un cado di uin dolce. Dansene poscia tre ciathi a coloro, a i quali (come è stato detto) senza sentir dolore bisogna segnare qualche membro, o dargli il fuoco, perche dormendo profondamente, non sentono dolore alcuno. I pomi odorati fanno dormire, & parimente mangiati. Ilche fa anchora il succo, che se ne spreme, ma coloro, che troppo largamente usano & di mangiarli, & d'odorarli, diuẽtano mutoli. Il seme de i pomi beuuto, purga la matrice, & applicato di sotto con solfo uiuo, ristagna i flussi rossi delle donne. Intaccasi la radice profondamente in piu luoghi, & cosi ne distilla, & se ne ricoglie il liquore in un uaso concauo. benche sia piu di questo efficace il succo, ma non però in ogni luogo, come n'ha dimostrato la sperienza, si ritroua, che lagrimi dalle radici questo liquore. Dicono, che si ritroua un'altra mandragora chiamata Morion, che nasce in luoghi ombrosi, attorno alle spelunche, le cui frondi son simili a quelle della bianca, quantunque minori, lunghe una spanna, bianche, & situate all'intorno della radice, laquale è tenera, & bianca, poco piu lunga d'una spanna, & grossa come il dito grosso della mano. Dicono, che beuuta al peso d'una dramma, ouer mangiata con polenta nelle focaccie, ouer uiuande, fa impazzire. Dorme chi la mangia cosi come si ritroua nel mangiarla, perdendo per tre, ouer quattro hore tutti i sentimenti. Vsanla i medici, quando gli fa dibisogno di segare, o di dare il fuoco. Dicono essere antidoto la radice beuuta con il solatro, che chiamano furioso.

MEO.

IL Meo è caldo fortemente, & è anchora molto secco nel terzo grado, & è herba la cui radice per simil nome anco si appella, laquale specialmente si consa ad uso di medicina, & si puo serbar per due anni, la cui uirtù è diuretica per la sottile sustantia. Et il uino, o l'acqua oue sarà cotta, molto uale cõtra la oppilatione della milza, & anco del segato per fredda cagione, & dissolue la stranguria. Ma la sua acqua si puo molto piu conueneuolmente dar nella state, & anco a giouani, & il uino nel uerno a uecchi. Et la poluere del meo con il seme del fieno data nel cibo, & nel beueraggio caccia fuori la uentosità dello stomaco, & delle budella, perciochе egli conforta molto la digestione.

MALVA.

LA Malua è fredda, & è molto humida nel secondo grado, laquale è di due maniere cioè domestica, & saluatica. La domestica ha piu sottile, & fredda humidità. La saluatica è quella che s'appella maluauischio, & bismalua, & questa cresce piu alta, è men fredda & humida, ha la sua sustantia uiscosa. Contro al caldo apostema nel principio si prendano le foglie della detta malua, & si pestino, & pongano sopresso, & uale a maturarlo, & uoglionsi pestar con la sungia del porco fresca, & por sopra il testo caldo, & questo anchora uale contra la durezza della milza, & del fegato. Il fomento dell'acqua doue sara fatto intorno a piedi prouoca il sonno del l'acute febri per la durezza del uentre. Et anco della sua acqua si fa conueneuol cristero. Ma il maluauischio mollifica piu, & matura cioè le sue foglie solamente. Et la sua radice pesta con la sungia, & alquanto scaldata meglio matura gli apostemi posta so=

presi, & mollificasi la durezza. Anco se la sua herba con la radice si cuocerà infino al consumamento dell'acqua, apparirà una certa uiscosità, laqual se si pone sopra li aposte mi gli matura, & mollifica la durezza, & amorbida. Et dell'acqua giungendoui cera, & olio si faccia unguento, ilqual è molto cõueniente alle predette cose. L'acqua doue sia cotto il suo seme, & della malua, uale cõtro la tosse secca. Anco uale all'etica. Il suo seme racellato, e cotto in olio solue la durezza, & mondifica. Dice Isidoro, & Plinio che chi s'ungera della malua mischiata con olio non potrà esser molto dannificato dalle punture delle api, ne sosterrà membri che ne saranno unti, ne puntura, ne morso di scorpione ne anco di ragno bollita & per se mangiata lieua la raucedine, ma presa in cibo con olio & con garo, puo dissoluere il uentre. Le foglie di quella trite con le foglie della salce sono commode a tutti li impiastri, conciosia che non lascino infiammare, & fermano il sangue, & la piaga recente serrano con la cicatrice. E anco medicina a chi ha mosso le ossa, & a chi hanno ammaccato la carne. Se alcuno si ungerà col sugo della malua saluatica con l'olio, non sarà punto dalle uespe, & chi è stato punto guarirà, il medesimo fanno le foglie della malua peste & messe sopra la percossa. Similmente la malua fregata & uuta cura i licheni & occulti uitij delle donne. Et il sugo suo stillato nelle orecchie leua il dolore & beuuto col mele sana li hepatici. Et parimente aiuta a i nefritici & sciatici. Se anco si berà la sua cocitura emenda la difficultà dell'orinare. Et anco è molto utile alle donne che con difficultà partoriscono.

MARRVBIO.

Il Marrubio, ouer Prasio è calido & secco nel terzo per l'amarezza sua molto aperitiuo, & astersiuo. Ha proprietà di confortare, & dissoluere. Il uino della sua decottione fatto come diremo, è rimedio di coloro che orinano à gocciola, & che patono i dolori colici. Prendi foglie di Prasio, ouer marrubio, fior di rosmarino ana manipo. i. finocchio dolce, radice di petrosemolo ana manipo. s. liquiritia monda, dram. x. uua passa, susine, giugiube ana, onc. i. seme comune dram. v. siropo di due radi. onc. iiij. bolli con acqua, & un poco di uino di melagra fino che si consumi la metà, dopo cola, & addolcisci con zucchero sofficiente. Di cui prendane il patiente alla quantità d'un mezzo bicchiere, perche fa opra marauigliosa le sue foglie specialmente si confanno ad uso di medicina appresso le sue corteccie

cie,& radici,& la sua herba appiccata in luogo ombroso si conserua tutto l'anno. & ha uirtù dissolutiua,& anco cōsuntiua delle sue qualità,& dissipatiua,& apritiua della sua amaritudine. Contra l'asma per freddo humore, & uiscoso si dia il dì appresso,o si faccia lettuario d'una parte del suo,& quinta di mele schiumato, & si cuoca alquanto infino che diuenga spesso,& poi ui si metta poluere di dragāto, & di gomma arabica,& di regolitia,ilqual sarà ottimo contra'l uitio del petto, almanco la sua poluere si confetti con mele schiumato, giuntoui la poluere del sugo della regolitia. Contra la tosse ual la sua decottione,& de fichi secchi Anco si faccia impiastro della detta herba cotta in uino,& olio sopra le reni, & sopra il pettignone,& quel medesimo uale contra la colica per fredda cagione. Contro alle emorroide enfiate,& che non gittano si faccia encatisma d'acqua salsa, & di uino doue sia cotta,& poi si faccia suppositorio della sua poluere confetta con mele,o si faccia decottione della poluere del suo sugo,con olio muscellino,& intintoui in bambagia ui si ponga suso. Contra i lombrici si dia la sua poluere cōfetta con mele. Contra i uermi de gli orecchi si metta il suo sugo. Contra al uitio della milza si diano,o si prendano le corteccie delle radici,& con l'herba insieme si macerino per dieci giorni in uino,& olio, poi se ne faccia decottione,& si coli, & alla colatura si giunga cera,& olio,& se ne faccia unguento.

MAGGIORANA.

La Maggiorana è cal. & secca nel terzo, è per lo suo odore confortatiuo,risolue,consuma,dissecca con gran riscaldamento. Di qui odorata da epilentici,& spasmosi da gran conforto & giouamento, le cui foglie & fiori si confanno ad uso di medicina, & si coglie la state co i fiori,& seccasi all'ombra,& si serba per uno anno,& ha uirtù di confortar per lo suo odore,& dissipare,& consumar dalle sue qualità, & anco di mondificare. La poluere della maggiorana data in cibo,o in uino doue sarà cotta riscalda lo stomaco raffreddato,& conforta la digestione,& posta alle nari conforta il cerebro. I suoi fiori, & le foglie poste in testo caldo, & messe in sacchetto, & poste nel luogo oue fosse dolore per uentosità soluono il dolore. Anco posta sopra'l capo uale contra la reuma del capo. Et nota che i topi uolentieri fanno noia alle sue radici, percioche ne cauano giouamento per i lor mali. La sua decottione tirata su per il naso conforta il cerebro spurgandolo da gli humori frigidi,& si fa in questo modo. Prēdi maggiorana, bieta bianca ana manip.i.rosmarino matricaria ana, un poco, liquiritia monda,dram.vi.mele,dram.x.gengeue,piretro ana,scrop.i.uua passa dra.v.bol-

il tutto in acqua bastante, fino che si consumi la metà dell'acqua, dopo fortemente spremi, & usa nel modo sudetto.

NASTVRCIO.

Il Nasturcio è caldo, et secco nel quarto, & il suo seme specialmente si confa ad uso di medicina, & serbasi per cinque anni, & la sua herba uerde è di molta efficacia, et secca è di poca uirtù. Cōtra la paralisia della lingua quando i nerui s'oppilano, & si riēpiono dell'humidità come suole incōtrar nelle febri acute si dee il suo seme masticare, & por sopra la lingua. Contra la paralisia de gli altri membri si prenda il suo seme et si metta in sacchetto, & si cuoca in uino, & si ponga sopra il membro che duole. Il seme predetto con la carne, & mangiato ual contra la superflua humidità del cerebro si come nella litargia si prouochi lo stranuto della poluere del suo seme posto alle nari, contra il cadimento dell'uola si faccia gargarismo dell'aceto doue sia cotta la predetta poluere, & i fichi secchi. Contra il mal del fianco, & contra la colica p cagion fredda ui si ponga il suo seme messo in sacchetto, & cotto in uino. A quel medesimo, & anco alla stranguria ual la sua herba cotta in uino, & in olio, & posta ui sopra, contra tenasmon per humori uiscosi quando il culo enfia si ponga sopra il culo la sua poluere, & le reni anchora s'ungano di mele, & ui si sparga la poluere del seme del nasturcio, & anchora del comino, & della colofonia. Il nasturcio seminato cō la lattuga germina ottimamēte, si gode dell'humore, & ha in odio il letame. Il seme del Nasturcio misto con la farina di faue, aggiuntoui una parte di calcina, sana i carbōcelli. Ma si dee usar le foglie della uerza in luogo di fascia. Et beuuto cō la menta & col uino li lumbrici & uermi lati, chiamati instili & tenij, caua fuori. Et cotto nel latte di capra gioua al petto. Fattone suffito discaccia li serpenti. Dicono che quelli che si nutriscano di Nasturcio diuētano della mente piu acuti & sottili. Et rafrena Venere. Cō il mele uale alla tosse. Anchora s'impone alle piaghe et ulcerationi che serpano et māgiano come cani. Et il sugo suo fa che li peli non cadano. Con il grasso di oche aggiunto, le piaghe nel capo, et la fur fura, & il prurito guarisce, et incorporato cō il frumento matura li foroncoli. Dicono anchora che'l sugo del Nasturcio instillato nelle orecchie sana il dolore del-

li denti. Il Nasturcio acquatico, è caldo, & secco nel secõdo grado, e cotti in acqua con la carne purgano i membri spirituali, & il fomento fatto dell'acqua salsa, & de l'olio comune, & della sua decottione uale al male del fianco, & alla stranguria, & dissuria, cotte anchora nel uino, impiastrate uagliono al medesimo.

NARCISSO.

CHIAMANO alcuni il Narcisso, lirio, come fanno anchora il giglio. produce le frondi simili al porro, sottili molto minori, & piu strette, il fusto è concauo, & senza frõdi, ilquale cresce piu d'una spanna, fa il fiore bianco, & di dentro giallo, come che in alcuni si ritroui porporeo, la sua radice è cipollina, ritonda, & bianca di dentro, il seme è quasi come serrato in una cartilagine, nero, & lungo. Il ualorosissimo nasce ne monti, & spira di soaue odore, tutti gli altri hãno odore d'herba, & di porro. La radice cotta tanto mangiata, quanto beuuta, fa uomitare, gioua alle cotture del fuoco, applicataui pesta con poco di mele, messa in su i nerui tagliati, gli consolida. Gioua impiastrata parimente con mele, alle dislogagioni delle cauicchie de piedi, & a i dolori uecchi delle giunture Spegne con aceto, & seme d'ortica le macole della faccia, & le uitiligini, & purga con orobo, & mele la marcia dell'ulcere, rompe le posteme, che malageuolmente si maturano. Impiastrata con farina di loglio, & mele, tira fuori ciascuna cosa, che sia fitta nel corpo.

NENVFARO.

IL Nenufaro è frigido & humido nel secondo. Il fior suo bollito con olio uiol. onfac. & un poco di uino di melagrane fino che si consumi il uino, estingue l'erisipila. E freddo, e humido nel secondo grado, & è una herba laquale ha le sue foglie late, & che si troua in luoghi acquosi, & ue ne sono di due maniere, una che ha i fiori purpurini, laquale è migliore, & l'altra i fiori gialli, laquale non è tanto bona. Il suo fiore si confa ad uso di medicina, & cogliesi di Settembre, & si secca in molta efficacia, de suoi fiori si fa siropo specialmente contra l'acute febri, & per colui che fosse di distemperata caldezza si cuocono in acqua i suoi fiori, & se ne faccia siropo. Cõtra al dolore del capo per freddezza usano i saracini di farlo dimorare in acqua una notte, & la mattina appiccano alle nari cotale acqua è fiori.

NINFEA.

NASCE la Ninfea nelle paludi, & ne gli stagni, con frondi che si rassembrano a quelle della faua d'Egitto, come che sieno però minori, & piu lunghe, delle quali alcune nuotano sopra l'acqua, & alcune ui sono sommerse dentro, procedenne assai da una radice. Il fiore è bianco simile al giglio, et nel mezzo è di colore di zafferano, dal quale dopo il disfiorire si genera una testa tonda, come una mela, ouero come un capo di papauero, il cui seme è nero, largo, sodo, & al gusto uiscoso. Fa il fusto liscio, nero, sottile, simile a quello della faua d'Egitto. La sua radice è nera, aspra, nodosa, simile a una mazza, laquale si caua nell'autunno. Questa secca, & beuuta con uino, gioua a i flussi stomacali, & alla disenteria, sminuisce la milza. Impiastrasi a i dolori dello stomaco, & della uescica. Spegne con acqua le uitiligini. Applicata con pece gioua alla pelagione. Beuesi cõtra al corrompersi, che accade la notte in sogno. Beuuta assiduamente alcuni giorni, infrigidisce la uirtù generatiua, ilche fa parimente il seme. Credesi, ch'ella s'acquistasse il nome di Ninfea, per amare i luoghi acquosi. Ritrouasi copiosa in Elide, nel fiume Anigro, & in Beotia nell'Aliarto.

NASCE un'altra Ninfea, il cui fiore si chiama Blephara, con foglie simili alla predetta, ma ha la sua radice bianca, & rasposa, e'l fiore giallo, & risplendente, simile a una rosa. Beuesi utilmente il suo seme, & la sua radice con uino nero a i flussi delle donne. Nasce in Thessaglia nel fiume Peneo.

NAPELLO.

IL napello è nauon marino che cresce nel lito del mare, & è ueleno pessimo, & mortale, & è di somma & smisurata caldezza, ilquale se fia fregato rimuoue le macchie della buccia, & quando si prende il beueraggio che sia per studio di medicina rettificato, uale contra alla lepra, et è ueleno a chi ne beesse oltre a una mezza oncia, ò meno, di questo anchora uccide l'huomo, & è marauiglia grande che un piccolo topo si truoua, che'l mangia, & a lato a esso si troua, & quello cotal topo è tiriaca contra'l detto napello.

NARDO.

NARDO.

IL Nardo è di due specie, Indiano cioè, & Soriano, non però perche l'uno di Soria, & l'altro in India nasca, ma perche il monte, doue egli nasce, dall'una parte rimira l'India, e dall'altra la Soria. Questo della specie Soriana è ottimo, che è fresco, leggiero, folto di capelli, rosso, & odorifero, & quello che ha odore di cipero, ha la spiga corta, il sapore amaro, & che dissecca la lingua nel masticarlo, & lascia lungamente la soauità del suo odore. Dell'Indica specie n'è uno, che si chiama Gangetico, cosi nominato dal fiume Gãge, che scorre al piè del monte, oue egli nasce, ilquale, p la molta humidità del luogo, è men buono, ma piu grãde dell'altro, produce questo da una sola radice assai spighe, folte di capelli, intricate, di graue & fastidioso odore. Quello del mõte è molto piu odorifero, & ha la spiga piu breue, & diminuta, ha odore uicino al cipero, & tutte l'altre doti che ha il Soriano. Trouasi un'altra specie di nardo, chiamato Sanfaritico dal luogo doue egli nasce, la cui piãta è assai picciola, fa grãdi spighe, et il fusto di mezzo biãco, ilquale p hauer fuor di modo odore di becco, da tutti si lascia p inutile. Vendesene di quello, stato bagnato nell'acqua, ma si conosce l'inganno alla bianchezza, & sordidezza delle spighe, & all'hauere elleno perduta la lanugine loro. Sofisticasi per farli crescere il corpo & il peso con lo stibio, spruzzandogli sopra con la bocca acqua, o uino di dattoli. Bisogna guardare se egli ha fango attaccato alle radici, & per un criuello scuoterne la poluere, la qual per lauar le mani utilmente si serba. Hanno calda, & secca natura, prouocano l'orina. Beuuti ristagnano i flussi del corpo, & applicati di sotto, i flussi, & la marcia, che scolano dalla natura delle donne. Beuuti in acqua fredda, uagliono alla nausea, & a i rodimenti dello stomaco, alle uentosità, a fegatosi, a trabocco di fiele & alle malattie delle reni. Sedendosi nella loro decottione gioua alle donne che hanno infiammata la matrice, conuengonsi al cascar de i peli de gli occhi per flusso, fortificandole & facendole ritornare piu piene, & piu folte. Spargonsi triti in poluere sopra a gli humidi corpi utilmente. Mettonsi ne gli antidoti, triti, & fat-

tone pastelli con uino si serbano in uasi di terra non impecciati per le medicine de gli occhi.

NIGELLA.

La Nigella è calida & secca nel terzo, trita con mele, fele di toro, & aloè cauallino, & posta a guisa d'impiastro su l'ombelico ammazza i uermi de putti, è seme d'una herba laquale in luoghi paludosi, & intra il grano anchora si truoua, ilquale seme si serba per dieci anni, & è ritondo & piano, & ha uirtù diuretica per la sua amaritudine, & ha uirtù di dissoluere, & consumar per le sue qualità, lo impiastro fatto di farina di nigella, & di sugo di assentio intorno al bellico, & specialmēte a i fanciulli uccide i lombrici. Et a quelli che sono di maggiore età si confetti col mele & si dia loro. La farina della nigella con lo aceto tepido, & soffiata nelle nari uccide i uermi. Vnguento di nigella. Prendasi nigella in molta quantità, & si cuoca in forte aceto fino che diuenga alquanto spesso, & diuenterà quasi unguento, ilquale è ottimo alla rogna, et rimoue l'impetigine della faccia.

NAVONI.

Il Nauone sostien quasi ogni aere, & desidera terra grassa, & soluta, & nasce nel terreno asciutto & presso che magro, & dirupato. E la proprietà del luogo trasmuta il nauone in rapa, & la rapa in nauone. Et acciochè ottimamēte faccia utilità richiede il terreno ben lauorato & letamato, & ben riuolto, & in quei luoghi ottimamente alligna ne quali le biade sono state in quello anno medesimo. Et se saranno troppo spessi si diuelleranno alcuni, acciochè gli altri si fortifichino, iquali potrai trasporre in luogo uoto. Si seminano intorno alla fine di Luglio,

& tutto il tempo del mese d'Agosto, & se non piouesse s'aiutino con lo adacquare. Possonsi etiandio acconciamente seminare tra il miglio, & il panico massimamente serotini quando si sarchierà la seconda uolta. Aiutansi anco molto il nauone, & la rapa col sarchiare, & de nauoni quelli sono piu nobili che sono piu lunghi, & quasi crespi, & non grossi, & che non hanno molte radici, ma una solamente acuta, & diritta. De nauoni si fanno ottime composte col rafano, & un poco di sale, & d'aceto, & mele, & senape, & specie odorifere, & senza specie si possono fare assai buone. I nauoni son caldi nel secondo grado, & nutriscono molto, ma malageuolmente si smaltiscono, & fanno la carne molle, & enfiata, ma meno che le rape, iquali se si cuocono in acqua, & quella prima cocitura gittata uia nell'altra si ricuocono, si tempera la durezza della sua sustantia, & mezzanamente generano nutrimento tra buono, & reo. Quelli che non sono ben cotti malageuolmente si digeriscono, & fanno uentosità, & oppilation nelle uene, & anco ne pori. Et però se due uolte si cuocono, sono utili, & ciascuna acqua gittata, si ricuocano in un'altra con grassissima carne.

ORIGANO.

L'ORIGANO è calido, et secco nel terzo grado e di due maniere cioè saluatico, & domestico. Il domestico ha le sue foglie piccole e minori che quelle del saluatico, & è quello che si troua ne gli horti, & adopera piu soauemente, & si mette nelle medicine. Si coglie nel tempo che produce i fiori, & appiccasi all'ombra, & si secca, & le sue foglie co fiori si deono mettere nelle medicine gittati uia i gambi, & si serba per uno anno, & ha uirtù di dissoluer di consumare, et di trarre. Contra la fredda reuma del capo prendasi le sue foglie senza fiori, & si mettino in testo senza alcun licore in un sacchetto, & si ponga poi sopra al capo il detto sacchetto, et l'infermo si cuopra bene con panni, acciochè il capo sudi. Il uino doue sarà cotto gargarizzato consuma l'humidità delle gengiue, & delle fauci. Anco la sua poluere postaui sopra consuma l'humidità. Contra l'asma freddo si dia il uino della sua decottione, & de fichi secchi, o la sua poluere confetta con mele si dia con acqua calda. Il uino anchora doue sarà cotto conforta la digestione, & rimoue il dolor dello stomaco, & delle budella. Anco se della sua herba si faranno mazzuoli, & si cuocano in uino, & si ponghino sopra le reni soluono la stranguria, & dissuria. Il saluatico ha le sue foglie ampie, & adopera fortemente.

ORTICA.

L'ORTICA, è di due maniere. Perche alcuna è che punge, & alcuna che non punge, & le sue foglie sono piu bianche, & piu molli, ouero morbide, & piu ritonde, & ciascuna di queste è medicinale. Percioche il suo sugo beuuto col uino ual contra litteritia, & contra la colica, & data col mele cura l'antica tossa, & purga il polmone, & mitiga l'enfiamento del uentre. Le sue foglie peste col sale purgano, et curano le brutte ferite e'l morso del cane e'l cancro. Anco la sua radice pesta, & cotta in uino & olio, ual contra l'enfiamento del uentre, ouer della milza. Il suo sugo stagna il sangue del naso. Anchora il suo sugo beuuto col uino specialmente mischiato col mele, & col pepe, muoue la lussuria, & prouoca l'orina, & la sua herba fresca & tenera pesta, amolla il uentre, & special mente del mese di Marzo cotta cō l'olio.

OCIMO.

DICESI che l'ocimo nasce piu tosto, se sia sparso con calda acqua incontanente dopo che l'harà seminato. Narrasi dell'ocimo cosa mirabile, che produce hora fiori candidi, hora di color di rosa, seminando piu uolte del medesimo seme, quello tralignerà hora in serpillo hora in sisimbrose lo porrai al Sole.

OSSIACANTA.

La Ossiacanta, laqual chiamano alcuni pirina, et pitianta, è uno albero simile al pero saluatico, ma minore, & molto spinoso. Produce il frutto pieno, fragile, & rosseggiãte, della grossezza di quello del mirto, con il nocciolo di dentro. Ha molte, & profonde radici. Il suo frutto mãgiato, ouero beuuto, ristigna i flussi del corpo, & parimente quelli delle donne. La radice pesta, & impiastrata, caua fuori della carne le saette, & le spine. Dicesi, che battendesi con essa leggiermente tre uolte il corpo alle donne grauide, le fa sconciare, & parimente empiastrataui suso. Galeno scrisse dell'ossiacanta allo ottauo delle facoltà de semplici dicendo. L'ossiacanta è di specie simile al pero saluatico, & simile parimente nelle uirtù sue, simili sono anco i frutti di amendue, eccetto che l'uno è del tutto stitico, et l'altro ha del sottile con alquanto dell'incisiuo.

ORMINO.

Lo Ormino domestico è una herba, che produce le frondi simili al marrobio, & il fusto alto mezzo gomito, quadrato, attorno alquale sono alcune eminentie simili a silique, lequali riguardano uerso le radici, & hanno dentro di se diuerso seme, imperoche nel saluatico è tondo, & fosco, & nell'altro nero, & lunghetto, del quale è l'uso. Vogliono, che si beua con uino per risuegliare i uenerei ardori. Applicato con mele, mondifica l'argeme, & l'albugini de gli occhi, & risolue con acqua le posteme. Caua questo applicato le spine fitte nelle membra del corpo. Ilche fa anchora l'herba impiastrataui suso. Il saluatico è piu uirtuoso, & imperò si mette egli ne gli unguenti, & massime nel gleucino.

OCCHIO DI BUE.

Il Buphtalmo, ilqual chiamano alcuni cachla, produce teneri, & sottili fusti. Le frondi sono simili al finocchio. I fiori sono gialli, maggiori di quelli della camamilla, simili a gli occhi, onde ha preso il nome. Nasce nelle campagne, & attorno alle castella. I fiori impastati con cera risoluono i tumori, & le durezze. Dicesi, che beuuta subito dopo il bagno per alcun tempo restituisce il colore naturale a coloro, che hanno il trabocco di fiele. Galeno ne scriue al VI. delle facultà de semplici, & dice, che è stato così chiamato dalla figura de suoi fiori, percioche paion simili a gli occhi de Buoi, ma di colore son simili a quelli della Camamilla intendendo di quella che produce i fiori gialli. Vogliono alcuni che questa herba sia la cotula percioch'ella ha le frondi come l'occhio di bue, nondimeno i colori del fiore non corrispondono alla predetta. Vogliono alcuni altri che ella nasca per gli argini de campi, pure ella è come si ha detto disopra. Et è medicinale & di assai giouamento come si ha detto disopra, di questa herba ne tratta Dioscoride, & quel libro che si chiama Orto della sanità oue partitamente son poste le sue uirtù, & come s'adoperi alle malattie.

OMBILICO DI VENERE.

Lo ombilico di Venere ha la foglia di figura ritonda, simile a uno acetabolo, & così concaua, che malageuolmente si discerne, dal mezzo della quale nasce un gamboncello breue, nel quale è il seme, la sua radice è tonda, come una oliua. Il succo distillato, ouero unto con uino, scopre le parti genitali, che sono ricoperte di carne, & gioua parimente al fuoco sacro, alle infiammaggioni, alle scrofole, & alle buganze, spegne gli ardori dello stomaco. Le foglie mangiate insieme con la radice, rompono le pietre, & prouocano l'orina, dannosi con mele a gli bidropici. Vsano alcuni l'herba per cose amatorie. Hasse un'altra sorte di ombilico chiamato da alcuni Cimbalio, ilqual uale a tutte le cose alle quali si conuiene il sempreuiuo. Galeno fece memoria di questi ombilici nel VII. delle facoltà de semplici.

Orecchia di topo.

L'orecchia di topo ha piu fusti tutti procedenti da una radice alquanto rossetti, & concaui dal nascimento loro. Le frondi sono lunghette, & serrate con il dosso alto et eleuato, nereggianti, procedono per interualli a due a due & sono appuntate in cima. Produce dalla concauità de fusti alcuni sottili ramucelli, ne iquali nascono i suoi piccioli fiori celesti come quelli dell'anagallide. La radice è grossa un dito, tutta piena di capelli. Questa impiastrata sana le fistole lagrimali. Alcuni sono che chiamano l'alsine orecchia di topo.

Polio.

Il Polio è di due specie. Il montano che si chiama Theucrio & che si usa, è una pianta sottile, bianca, alta una spanna, tutta piena di seme, nella cui sommità è un bottone che si rassembra a una certa specie di corimbi picciolo, & simile a capelli canuti dello buono, di graue odore, ma non però senza qualche soauità. L'altro ilquale è piu folto di rami, non è cosi ualoroso d'odore, ne di uirtù. La decottione del bollito gioua a morsi delle serpi, a gli bidropici, al trabocco del fiele, & con aceto a diffettosi di milza. Nuoce allo stomaco, fa doler la testa, fa andar del corpo, & prouoca i menstrui. Sparso & fumentato caccia uia le serpigine, impiastrato salda le ferite.

Papavero.

Il Papauero si semina del mese di Settembre ne luoghi caldi, & secchi, ma ne temperati & freddi, del mese di Genaio di Febraio, di Marzo, & di Nouembre. Puossi seminare anco cō l'altre herbe, et è freddo, et secco nel primo grado, et è di due fatte bianco, et nero. Il papauero biāco è freddo, et humido, et il nero è freddo & secco et piu mortificatiuo il suo seme colto p dieci anni si serba, & ha uirtù di far dormire, et di lettificare, & di mortificare. A prouocare il sonno facciasi impiastro dell'uno, et dell'altro seme, o dell'uno col latte della femina, & con l'albu-

me dell'uouo intorno alle tempie. Le femine di Salerno danno la poluere del papauero cioè il suo seme a fanciulli col proprio latte. Et non si dee perciò dare il seme del papauero nero, percioche mortifica piu. Contro le calde aposteme nel cominciamento, & contra il riscaldamento del fegato si prenda il seme del papauero, o la sua herba pesta, & si coufetti con olio rosato, & ui si ponga su. Contra la secchezza de membri come nell'etica, & nell'altre infermità prendasi l'olio uiolato, & si scaldi alquanto, & con esso si confetti la poluere del papauero bianco, & se n'unga la spina per tutto. Anchora a questa medesima infermità, & contro alla secchezza del petto uale molto il papauero, ilqual si fa principalmente d'esso. Dicono anchora Plinio, & Dioscoride, & Martiale, & Marco che del sugo delle foglie, & suoi capitelli si fa oppio, onde il sonno si prouoca a coloro che hanno febre. Ilqual cautamente si dee dare, percioche molto oppila & infredda & mortifica, & massime il papauero nero.

PERSONATA.

SCRISSE della Personata Plinio al IX. capo de XXV. libro, cosi dicendo. Alcuni chiamano l'Arcio Personata, delle cui frondi niuna altra è maggiore, produce le lappole grandi. Ilche manifestamente dimostra essere la Personata quella pianta di grandissime frondi uestita, che noi chiamiamo Lappola maggiore. Della quale si ritroua una specie, che produce anchora le frondi maggiori, che nasce in su gli argini de fossi, senza fusto, come che non però sempre, imperoche al tẽpo della primauera si ritroua ella alle uolte con fusto, & cõ fiori, iquali si seccano in breue tempo. Le sue frondi seruono spesso in cambio di cappelli a gli affannati lauoratori, quãdo la state o mietono, o tibbiano sotto l'ardente canicola. Di questa anchora intese similmente Pli. nel medesimo luogo, chiamandola nõ Personata, ma Persolata, cosi dicendo. La Persolata, laquale è nota a tutti, chiamano i Greci Arcion, produce le frondi simili a quelle delle zucche, ma però piu aspre, piu pelose, piu nere, & piu grosse, & la radice grande, & bianca. Le cui note del tutto si rassembrano a questa seconda specie, che non produce ne lappole, ne altro frutto. Scrisse della Personata sotto nome d'un'altro Arctio Galeno al VI. delle facultà de i semplici, cosi dicẽdo, L'altro Arctio, ilquale chiamano Prosopide,

le cui

le cui frondi sono simile a quelle delle zucche, se non che sono & piu dure,& parimente maggiori, digerisce insiememente,& dissecca, costrigne anchora alquanto. Il perche possono le sue frondi medicare l'ulcere uecchie.

PANCRATIO.

Il Pancratio, ilquale chiamano alcuni Scilla, produce la radice simile al bulbo maggiore, di colore rosso, porporino, il cui sapore è feruente, & amaro. Le frondi sue son simili a quelle del giglio, ma piu lunghe. Ha questa la uirtù medesima della Scilla, & preparasi, & dassi al medesimo modo, & al medesimo peso per le infermità, oue fa ella dibisogno, quantunque sia men forte della Scilla. Impastasi il succo cauato dalla radice con farina d'orobo, & fansene trocisci, iquali commodissimamente si danno a gli hidropici, & a coloro che patiscono nella milza.

PEONIA.

La Peonia, laquale chiamano alcuni glicisida, cresce col fusto alto due spanne, dal quale procedono molti rami. Si ritroua in essa il maschio, & la femina. Il maschio ha frondi di noce, & la femina le ha intagliate come lo smirnio. Producono l'una, & l'altra nelle sommità de i fusti alcuni bacelli simili alle mandorle, ne i quali, quando s'aprono, si ritrouano molte rosse granella, simili a gli acini de i melagrani, & in mezzo di quelle cinque, ouer sei, di colore che nel porporeo nereggia. La radice del maschio è grossa un dito, lunga una spanna, di colore bianco, & costrettiua al gusto. La femina ne produce attorno a una radice circa sette, ouer otto, come ghiande, come si uede nell'ansodillo. Si dà la radice secca alle donne, che non si purgano nel parto, beuuta alla quantità di una man dorla, prouoca i mestrui. Si dà con uino per li dolori di corpo, gioua al trabocco del fiele, & a i dolori delle reni, & della uescica. La sua decottione fatta nel uino, & beuuta ristagna il corpo. Beuuti dieci, ouer dodici grani del suo seme rosso in uino austero stagnano i mestrui rossi, mangiansi medesimamẽte per li uomiti del cibo, & per li rodimenti dello stomaco. Beuuti da i fanciulli rompono loro le pietre, che cominciano a nascere. Le granella, che sono nere, uagliono beuute al numero di quindici con acqua melata, ouer con uino, al graua-

cuore, che comprеme la notte nel sonno, & oltre a questo alle prefocationi, & dolori della matrice. Nasce in monti altissimi, & in luoghi ro uinosi.

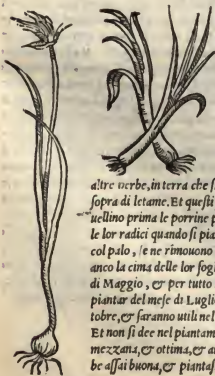
PILATRO.

TIRA la flemma, & però lauando la bocca con la sua decottione fatta nell'aceto, gioua a dolori de denti. Masticata tira la flemma. Vnta con olio fa sudare. E' efficace a lunghi tremori, & ualorosissima a membri infrigiditi & paralitici.

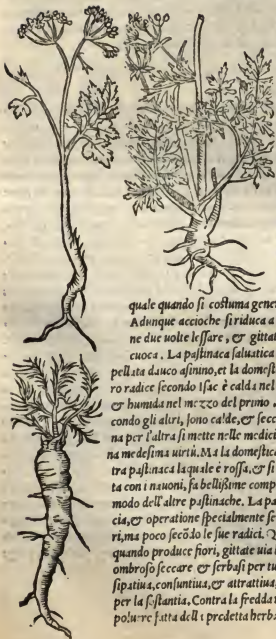
PORCELLANA.

LA Porcellana, chiamata por cacchia quasi in qualunque tempo si semina. Nasce uenendo il caldo, & specialmente del mese d'Aprile, di Maggio, & di Giugno, & si puo seminare mischiata con poluere, & ottimamente alligna fra cauoli, & tra le cipolle & i porri, & si semina conueneuol mente nelle uigne, & desidera terreno grasso, accioche ottimamente cresca, & doue sarà una uolta seminata, nascerà ciascuno anno seguente, & maßimamente se in quel luogo sarà peruenuta a alcuna maturità, & riceue gran danno nel tempo asciutto, se per continuo adacquamento non s'aiuta, et sotto l'ombre de gli arbori non cresce, & sonne di due specie, però che è una specie di porcellana che ha le sue foglie molto larghe, laqual s'appella Romana, ouer beneuentana, & questa cotale è humida molto, ma di poco sapore. Sono altre porcellane comuni, lequali fanno picciole foglie, & questa è humida meno, ma piu saporosa, & se si seminerà tra l'altre herbe spesso seminate, non si potrà dilatare ne crescere. La porcellana è fredda

nel terzo grado,& humida nel secondo,& quando è uerde, è di molta efficacia, & secca non è di tanta,& ha uirtù da morbidare da immolare,& da freddare,& anco è ottimo cibo o cruda o cotta a coloro che hanno febbre. Contra il costringimeuto del uentre si debbe cuocere in aequa,& anco con prugne, & mangi lo infermo le prugne,& le porcellane,& poi bea l'aequa. Si dee anco sapere che la porcellana conuenenolmente si mette con i diuretici. Ha in se alcuna lazità,ouer afrezza,& però conforta lo stomaco,& le budella,& ual contra le ferite che nascono nelle reni & nella uescica. Vale anco al flusso del sangue,& ouunque fosse uscito lo stringe. Anco se nel capo,o nella fronte,ouer nelle tempie se ne fa untione,rimoue il dolore & il calore. Vale mangiata contra la dissenteria,& uale a coloro che hanno collerici assalimenti. Auicenna dice che la porcellana di sua proprietà eradica le ueruche, se si stropicceranno con essa, & rimuoue l'allegamento de denti,& toglie uia la uolontà del coito,ma nella calda complessione accresce il coito. Fatta per modo di empiastro discaccia le herisipile. Et la foglia sua posta sotto la lingua discaccia la sete.

PORRI.

I PORRI sostengono quasi ogni aere,& desiderano terra mezzanamente soluta. Acciochè ottimamente faceiano utilità,et anco grassa et letamata. Si seminano in luoghi caldi,et in quelli che siano quasi tẽperati del mese di Dicembre. Ne temperati,& freddi,del mese di Gẽnaio,di Febraio e di Marzo allhora che la terra sarà ridotta a equalità. Et questa semẽta si fa,o sola nell'aie, o mescolatamẽte cõ altre uerbe,in terra che sia ottimamente lauorata,& coperta di sopra di letame. Et questi semi si deono seminar spessi,& poi si diuellino prima le porrine piu grosse,ne si rimoua alcuna cosa del le lor radici quando si piantano ne solchi. Ma quãdo si piantano col palo, se ne rimouono le radici quasi insino alla porrina, & anco la cima delle lor foglie,& si piantano del mese d'Aprile,& di Maggio, & per tutto il mese di Giugno. Et si possono anco piantar del mese di Luglio,& d'Agosto di Settembre, & d'Ottobre,& saranno utili nel seguente mese di Marzo,& d'Aprile. Et non si dee nel piantamento de porri ricercar terra molle,ma mezzana,& ottima,& anco quella che fosse quasi secca sarebbe assai buona,& piantasi in due modi. Nell'un modo si pianta-

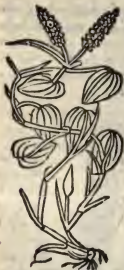
no in solchi come a Bologna si costuma, cioè in maniera che l'un solco sia partito dall'altro per una spanna in terra, & i porri siano posti ne solchi insieme, & giacciano l'un dall'altro partiti quattro dita, & quando l'a tro si fa, si tiri la terra sopra i porri, & si calchi la terra co piedi soauemente. Nell'altro modo si piantano col palo cioè che poi che saranno ottimamente lauorate, & disposte l'ate, si faccino pertugi col palo grosso quasi come una asta di lancia, & adentro per una spanna & piu. & spartito l'un dall'altro la metà, ne quali si mettano l'apparecchiate porrine, & non si riempieno i pertugi ne ui si metta niente. Ma passate tre settimane si sarchino allhora che l'herba nasce fra essi, & si purgano dall'herbe, & dicesi che i porri in tal maniera piantati, sono migliori de gli altri, & non si possono ageuolmente inuolare. Anco si piantano ottimamente fra le cipolle che siano gia quasi grosse. Et diuelte le cipolle si sarchiano, & trouasi che utilmente allignano, & crescono. Et quando si diuellino in un luogo, se ne lasciano alcuni i quali si serbano per seme, il cui seme si puo per tre anni senza lesione serbare. Il porro è calido, & secco nel terzo grado, & per uia di cibo non è laudab le, perciochè nuoce allo stomaco facendo enfiamento, & uentosità, & con la sua acuità morde i suoi nerui. Ha proprietà di far nera fumosità che a malinconia s'appartiene, laquale salendo al capo oscura il uedere & induce sogni terribili, & paurosi, onde se ne deon guardare i colerici, & quelli che hanno oppilation nel capo Ma quelli che li amano di mangiar prendano dopo loro lattughe, porcellane, endiuia, & simiglianti cose, acciochè per il calor di queste cose si temperino, ouero si lessino, & appresso, due o tre uolte si lauino, & poi si diano a mangiare. Ma secondo medicina uagliono. Perciochè mangiati crudi mondificano la canna del polmone da grossi humori, & aprono l'oppilatione del fegato. Il sugo del porro con aceto & con olio rosato, & incenso messo nelle nari, costringe il sangue a coloro che sono di fredda natura. Distillato nell'orecchie mitiga il dolore generato per freddezza, et humidità Crudo impiastrato sopra il morso de serpenti fa utilità. Cotto, & con l'olio si fa meglio, ouer di mandorle condito suscita la lussuria, & Plinio dice che il porro pesto col mele, & impiastrato sopra le ferite le sana, & il suo sugo beuuto con il u no solue la doglia de lombi, & mischiato con sale prestamente chiude le ferite, & sana, & ammorbida le durezze, & salda presto le rotture. Mangiato crudo uale contra l'ebrietà, & stimola la lussuria. Con l'odore scaccia gli scorpioni, & i serpenti. Vale contro al dolor de denti & loro uermini occide, ma ingrossa la sottilità de gli occhi, & graua lo stomaco, & genera sete, & incende il sangue, & infiamma se se ne mangia disordinatamente. Il suo seme è piu secco, & di piu forte operatione, delquale se si danno tre dramme a bere con due di seme d'aglio, marauigliosamente stringe il sangue a coloro che screando e'l petto lo sputano.

PASTINACA.

La Pastinaca si semina del mese di Dicembre, di Gennaio, di Febraio, & di Marzo in terra grassa, & soluta, & di dentro cauata, & ottimamente lauorata, & è di due maniere, saluatica, & domestica, & ciascuna nella radice è di duro nutrimento, & meno nutrisce che la rapa, ma ha alcuna acuità onde sottiglia, & fa solutione, & però prouoca i mestrui, & l'orina, Ha anchora in se alcuna uirtù inflatiua per laquale aiuta il coito, laquale quando si costuma genera sangue non laudabile. Adunque acciochè si riduca a temperamento si conuiene due uolte lessare, & gittata uia l'acqua, tre uolte si cuoca. La pastinaca saluatica per altro uocabolo è appellata dauco asinino, et la domestica dauco cretico. Et la loro radice secondo Isac è calda nel mezzo del secõdo grado, & humida nel mezzo del primo. Ma le foglie è i fiori secondo gli altri, sono calde, & secche nel terzo grado, & l'una per l'altra si mette nelle medicine, però che son quasi d'una medesima uirtù. Ma la domestica è migliore. Anco è un'altra pastinaca laquale è rossa, & si puo mãgiar cruda, et cotta con i nauoni, fa bellissime composte, laquale si semina al modo dell'altre pastinache. La pastinaca saluatica ha efficacia, & operatione specialmente secondo le sue foglie & fiori, ma poco secõdo le sue radici. Questa herba si dee coglier quando produce fiori, gittate uia le radici, & diesi in luogo ombroso seccare & serbasi per tutto l'anno, et ha uirtù dissipatiua, consuntiua, & attrattiua, di sua qualità è diuretica per la sustantia. Contra la fredda reuma si fasci il capo della poluere fatta della predetta herba ben calda. A dolore del-

lo stomaco per uentosità o per freddezza, & contra alla stranguria & dissuria, & contra la colica & iliaca paßione, si dia il uino doue sarà cotta, & si prenda la detta herba in gran quantità, & si maceri in uino, & olio per dieci giorni, il decimo di si cuoca infino a tanto che si riduca in olio, & si prema l'herba ottimamente, & si prenda poi la colatura, & si ponga al fuoco, & aggiuntoui cera, se ne faccia cerotto, ilquale contra le predette cose è conueneuole.

PEPE.

Il Pepe si dice, che nasce in India da breue arbuscello, ilqual dal principio produce il frutto lungo a modo di baccello, ilquale si chiama pepe lungo. Ha questo dentro di se un certo che, simile a picciol miglio, che diuenta dipoi perfetto pepe. Percioche aprendosi co'l tempo, n'escono fuori i racemi tutti carichi di granella, come gli uediamo. Lequali colte acerbe fanno il pepe bianco, conueneuole a i rimedij de gli occhi, & per mettere ne gli antidoti, & nelle medicine che si preparano contra a ueleni, lequali chiamano theriache. Il lungo è piu forte, & piu mordace, ma perche si ricoglie immaturo, ritiene in se alquanto dell'amaretto, nondimeno è egli molto piu de gli altri conueneuole ne gli antidoti, & nelle theriache. Il nero per esser piu maturo, è piu odorato, piu soaue, piu grato al gusto, & piu utile ne i condimenti che non è il bianco, ilquale per esser ricolto acerbo, ha di tutte queste cose manco de gli altri. L'eletto è il grauißimo, il pieno, il nero, non troppo crespo, spesso, & non semboloso. Si ritrouano oltre a ciò nel nero alcune granella marcie, uane, & leggiere, lequali chiamano brasma. Ha tutto il pepe uirtù di scaldare, prouoca l'orina, fa digerire, tira, risolue, & leua le caligini de gli occhi. Beuuto, ouer impiastrato souiene al tremore delle febbri, che interpongono quiete, gioua a i morsi de serpenti, fa partorire. Credesi, che messo ne i luoghi naturali delle donne subito dopo il coito, impedisca l'ingrauidarsi. Gioua alla tosse, & a tutti gli altri diffetti del petto, composto in lettuario, ouero beuuto. Applicasi con mele contra alla schirantia Beuuto con frondi fresche di lauro, toglie i dolori del corpo. Masticato con una passa purga la flegma della testa, conserua la sanità, toglie i dolori, muoue l'appetito, fa digerire, & maßime messo ne gli intingoli delle uiuande. Applicato insieme con pece risolue le scrofole, & con nitro spegne le uitiligini Bruciasi il pepe come le lenticchie, in uaso di terra nuouo posto in su i carboni, mischiandolo continuamente. Non è (come pur hora dimostraremo) il gengeuo, la radice del pepe, come si pensarono alcuni, imperoche ella è simile al costo, al gusto è forte, tira la saliua. Impiastrata con aceto, ouer beuuta risolue la milza. Masticata con staphisagria, purga la testa.

POTAMOGETO.

IL potamogeto produce le frondi simili alla bietola, ma pelose, & alquanto sopra l'acqua eminenti. Infrigidisce, & ristagna, è utile al prurito, & all'ulcere uecchie, e corrosiue. Gli è stato messo il nome di potamogeto, per nascer egli nelle paludi, et altri luoghi acquosi. VEDESI il potamogeto notar con le frondi simili alla bietola ne i laghi, et nelle paludi in molti luoghi. Hollo piu uolte ueduto, & ricolto io, specialmēte in alcuni laghi, doue nuota nell'acqua insieme con la ninfea. Il potamogeto (diceua Galeno al ottauo delle facultà de semplici) ristrigne, & infrigidisce, come il poligono, ma la sua essenza è piu grossa, che quella del poligono.

PVLEGGIO.

IL puleggio ilquale è caldo, et secco nel terzo grado, si coglie nel tempo che fiorisce, & seccasi all'ombra, & serbasi per uno anno, le sue foglie con fiori gittati uia i gambi si mettono nelle medicine, & ha uirtù dissolutiua, & consuntiua. Et la sacellatione che si fa del puleggio caldo nel testo senza licore, uale cōtra la fredda reuma. Il gargarismo che si fa dell'aceto doue sia cotto il puleggio & fichi secchi, uale cōtra la fredda tosse, & contra la tosse che uien per uiscoso appiccato, ouero per acquidoso humore, il uino della sua decottione ual contra al dolor dello stomaco, & delle budella che uenga per freddo, o per uētosità. Lo impiastro fatto di quello cotto in uino, et posto ui sopra, uale a quel medesimo. Il fomento fatto della sua decottione disecca l'humidità della matrice & astringe la natura.

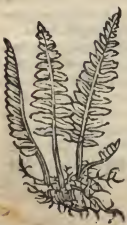
IL puleggio secco trito, & preso dopo mangiare, fa la concotione & la digestione, ma arido masticato cura la aglutinatione delle palpebre, & la lippitudine quando è in uigore. Et però chi di ciò ha fatto esperientia, piu desidera usarlo nel le lippitudini, che alcuno altro collirio probatißimo. Soccorre con uino a morsi degli animali uelenosi, & fa ritornar i tramortiti messo sotto il naso con aceto. Secco, brucciato, & fatto poluere, conferma le gengiue. Impiastrato con polenta mitiga l'infiammagioni. Gioua alle podagre posto sul male fino che diuenti rossa la carne. Spegne applicato con cera il uaiuolo. Alcuni lo chiamano Blicona perche gustato dalle pecore quando fiorisce, subito le fa belare.

PETASITE.

Il Petasite è un gamboncello maggior d'un gomito grosso un pollice, del qual nasce una fronde molto grande dell'ampiezza d'un capello attaccata a modo d'un fungo. Impiastrasi questa efficacemente su l'ulcere corrosiue che mangiano la carne, & che sono malageuoli da consolidare.

POLLITRICO.

Si chiama communemēte da tutti capeluenere. Son di due sorti un maggiore & è detto Pollitrico, l'altro minore & è chiamato Tricomane. Solue la collera & la flemma & gli humori grossi radicati nell'interiora. Mondifica il petto & il polmone, & tragge fuori le superfluità che si contengono in loro. Chiarifica & mondifica il sangue rischiara il colore, slarga il fiato, & mondifica lo stomaco.

POLIPODIO.

Il Polipodio è caldo nel quarto grado, & secco nel secondo, & è una herba simigliante alla felcie, laqual cresce sopra le quercie, & sopra le pietre, & muri, & uolgarmente s'appella felcie quercina, ma quella che cresce nelle quercie è migliore. La sua radice colta netta, & secca al sole p uno dì si cōserua in molta efficacia per due anni, & quella che rompendosi mōstra secchezza si dee gittar uia, & ha uirtù di dissoluere, di consumare, et di purgar principalmente la flegma, & la malinconia, & maßimamente dallo stomaco, & dalle budella, & è un poco lassatiua, & nota che nella

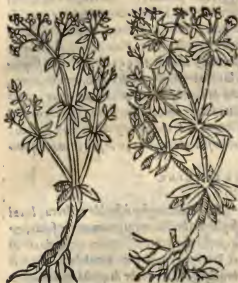
decottion

decottion del polipodio si dee metter alcuna cosa che caccia uia la uentosità, si come anici, finocchio, & comino, perche il polipodio solamente muta gli humori in uentosità. L'usiamo anco ne beueraggi, ouer potioni, & nelle confettioni, & nel brodo della gallina, o d'altra carne. Diamo anco la sua poluere a soluere, & uale alla cottidiana, & la terzana per cagione di collera uitellina, o citrina, & solue anco l'oppilatione del fegato per uiscosi & grossi humori. Vale anco alla febre quartana, & a quelli che hanno mal di fianco, & colico, & a quelli che hanno flegma mucilaginosa nelle budella. Contra la cottidiana, & mal di fianco, & alla pietra, & al dolor de membri, & a conseruar la sanità si dee in cotal modo usare, prendasi il polipodio & si pesti in quantità d'oncie una, o di due il piu s'egli è molto lassatiuo, & si cuoca in acqua con le prugne, & le uiole giungendoui seme di fieno, & d'anici in molta quantità, & colato si dia la mattina, o la sera in molta quantità.

PIANTAGGINE.

La Piantaggine è fredda & secca, le cui foglie secche saldano ottimamente le ferite, & a questo niuna cosa è migliore (secondo che dice Dioscoride) & pare mirabil cosa che se si bee il sugo di tre barbe di quella con tre oncie di uino, alcuna uolta cura la terzana, & se si bee il suo sugo di quattro, con tre oncie di uino, alcuna uolta cura la quartana. Dice Dioscoride che sana le ferite del can rabbioso, & aiuta gli idropici, & contrasta al ueleno, & il sugo uccide i lombrici, & mitiga la gran solutione del uentre, & stringe i mestrui & gli enfiamenti delle posteme. Nel cominciamento contrasta, & fa tornare in dietro, & le gengiue pregne, & sanguinose mondifica, & constringe.

PEVCEDANO.

Il Peucedano è una herba che per alcun'altro nome s'appella finocchio porcino, ilquale è caldo, & secco. Et il uino della sua decottione ual contra alla stranguria, anchora contra l'oppilatione della milza, & del fegato. Cotta in uino, & olio la detta herba, & impiastrata al fegato, & alla milza, mollifica la lor durezza. Contra gli humori freddi che siano ne membri spirituali si dia l'acqua della sua decottione, & dell'orzo, & se sono molto freddi si dia il uino della sua decottione, & il sugo della regolitia.

ROBBIA.

La Robbia è una radice rossa, con laquale si tingono le lane. Enne di saluatica, che nasce per se stessa, & di domestica, che si semina, come in Thebana di Frãcia, & Rauenna d'Italia. Si semina in Caria tra gli oliui, come si fa ne i campi. Questa non seminano senza guadagno, perche ricauano di essa grãdissimo prouento. Sono i suoi fusti quadrangolari, lunghi, ruuidi, & aspri, non disuguali da quelli dell'aparine, ma piu forti, & piu grandi, ne i quali sono le frondi distinte per interualli in tutti i loro nodi ritondamente commesse a modo di stella. Il frutto produce tondo, nel principio uerde, poscia rosso, & come è maturo nero. La radice è sottile, lunga, & rossa. Prouoca l'orina, & però si beue ella al trabocco di fiele con acqua melata, & parimente alle sciatiche, & alla paralisia, fa copiosamente orinare l'orina grossa, & qualche uolta il sangue, ma è necessario a coloro, che la beuono, di lauarsi ogni giorno nel bagno, & uedere ogni giorno la differenza dello sterco loro, che uanno del corpo. Il succo della radice, & delle frondi gioua a i morsi delle serpi, quando si beue con uino. Il seme beuuto in aceto melato, sminuisce la milza. Oltre a ciò la radice applicata di sotto prouoca i mestrui, il parto, & le secondine, & sana impiastrata con aceto le uitiligini bianche, desidera terra soluta, & grassa, accioche ottimamente alligni, tutta uolta alligna in terreno mezzanamente grasso, laquale si dee cauare profondamente cõ le uanghe del mese d'Ottobre, & del mese di Nouembre, & il seguente mese di Marzo, o di Febraio, o d'Aprile si semina spessa come il grano, ouer come la spelta, & dapoi anchora fannosi l'aiuole si come ne gli horti, o quaterni si come nel seminare del grano, Et si dee il suo seme col rastello solamente coprire, & da tutte l'herbe, & radici, & massimamente dalla gramigna ottimamente purgare, è quando si uanga, & quando si fanno laiuole. Appresso si roncano (quantunque rinascono l'herbe in essa) con le mani, & col sarchiello. Poi d'Agosto quando i semi saranno neri si colgono con tutta l'herba, & secchi bene si conseruano al fumo. Et poi del mese d'Ottobre intorno alla fine del mese di Nouembre si cauano i solchi, & di quella terra si cuoprono un poco l'aie. Poi appresso la state seguente si ron-

ca quante uolte l'herbe nascono in essa, & del mese d'Agosto da capo si colgono si come è detto. Anco le sue radici cauato la terra a poco, a poco, sott'esse si colgono a cui piace di cogliere, & si seccano al Sole. Ma meglio è che all'anno seguente si lascino in terra, accioche diuentino piu grossi, & migliori cauando anchora i solchi & coprendo l'aie si come è detto. Et quando le sue radici sono secche si battono con i cerchi, accioche si rompano, & si purghino dalla terra, & dal la poluere, & diuentino chiare, & se se ne fa poluere uarrà meglio. Et nota che la terra doue la robbia si pone si potrebbe cauare solamente con lo aratro messo bene dentro.

RHAPONTICO.

Il Rhapontico chiamano alcuni rha, & alcuni rheon. Nasce in quelle regioni, che sono sopra al Bosforo, donde si ci porta. Ha la radice nera simile alla centaurea maggiore, ma minore, & piu rossa, fongosa, alquanto leggiera, & senza odore. Il migliore è quello, che non è tarlato, & che masticato si sente mucillaginoso, & leggiermente costrettiuo, & che diuenta di color pallido, o che s'appressi a quello del zaffarano. Medica beuuto le uentosità, & le debolezze dello stomaco, & ogni sorte di dolori, i rotti, gli spasimati, i difettosi di milza, i fegatosi, le reni, i dolori di corpo, le malattie del petto, quelle della uescica, i dolori de i fianchi, quelli della matrice, le sciatiche, lo sputo del sangue, le stretture del petto, il singhiozzo, la dissenteria, i flussi stomacali, i periodi delle febbri, et i morsi de i uelenosi animali. Dassi come l'agarico, in ciascuna delle infermità predette, al medesimo peso, & ne i medesimi liquori, cioè, nella febbre cō acqua melata, doue ella non è, con uino melato, a i thisici, con uino passo, a i difettosi di milza, con aceto melato, & a chi uomita il cibo, cosi puro senza altro liquore. Spegne il rhapontico i liuidi, & le uolatiche, postoui suso con aceto, & con acqua risolue tutte le lunghe infiammaggioni. Ha uirtù costrettiua grande, insieme con alquanto di calore.

ROVO IDEO.

Evi un'altro Rouo chiamato Ideo, per nascere egli solamente in Ida. E piu tenero del primo gia detto, & armato di minori spine, come che si ritroui anchora sen-

za esse, è ualoroso in ogni cosa, a cui uaglia il sopradetto. Oltre à ciò gioua il suo fiore impiastrato con mele alle infiammaggioni de gli occhi, spegne il fuoco sacro. Si dà a bere con acqua ne i difetti dello stomaco.

Rovo.

Il Rouo da ciascuno conosciuto, ha uirtù di disseccare, e di costrignere, fa neri i capelli. La decottione de i rami beuuta ristagna il corpo, & parimète i flußi delle donne, gioua a i morsi del prestero, fortifica le gengiue. Le frondi masticate giouano alle ulcere della bocca, & raffrenano le corrosiue, conferiscono all'ulcere del capo che menano, et a gli occhi che pēdono in fuori. Impiastransi le frondi in su le posteme del sedere, et similmente in su l'hemorroidi. Vsansi trite utilmente per dolori di cuore, & debolezze di stomaco. Pestansi i rami, & le frondi, et spremesene il succo, ilquale isptßito al Sole è assai piu ualorosa medicina a tutte le cose predette. Il succo delle sue more ben mature, è molto conueneuole per le medicine della bocca. Mangiate quando sono mezze mature, ristagnano il corpo. Ilche fanno parimente i fiori beuuti nel uino.

Rovo canino.

Il Rouo canino è uno sterpo, che cresce in albero assai maggiore del rouo, le cui frondi sono assai piu larghe di quelle del mirto. Ha intorno a i rami salde, et ferme spine. Produce il fior bianco, et il frutto lunghetto, simile a i noccioli delle oliue, ilqual nel maturarsi diuenta rosso, et ha di dentro una certa lanugine. Il frutto secco, et cotto nel uino, et beuutone la decottione, ristagna i flußi del corpo, ma bisogna trarne prima fuori quella sua lanugine, perche ella nuoce all'arteria del polmone. Scrisse del Rouo canino Gal. al VII. delle facultà de semplici, cosi dicendo, Il frutto di questa pianta è poco costrettiuo, ma le frondi mediocremente et però il suo particolare uso è noto a ciascuno. E ueramente da guardarsi da questo, per hauer egli dentro di se una specie di lana, che offende la canna del polmone.

ROSA.

Se piantarai l'aglio appresso delle rose saranno piu odorifere. Se desideri hauer le rose che non manchino, le piantarai ogni mese, & stercorarale, et sempre l'haurai. Ma uariamente si piantano le rose. Alcuni trasp iantano le uiue radici intere. Altri cauate le rose con le radici in grandezza di una spanna, cioè le tagliano lunghe quattro dita. & le radici, & i germi di quelle, & piantano tutti i pezzetti che siano distanti l'uno dall'altro uno cubi o. Alcuni piantano le corone piegate per causa dello odore. Et bisogna conoscere che le rose che nascono in luoghi secchi, come anco i gigli, sono piu odoriferi. Le rose fanno presto se userai loro la medesima cura che si suole usare alle zucche, & a cocomeri. Ma se tu desideri che quelle che gia son piantate faccin presto il frutto, farai la fossa intorno alla pianta discosto per spatio di duoi piccoli palmi, & due uolte il giorno le adacquarai cō l'acqua calda. Et quella rugiada che si troua nelle rose raccolta pura con una penna, & posta ne le palpebre con paletta, è medicina alla lippitudine. Tu conseruarai le rose fresche, et nel uigore se le immergerai nella morchia, si che'l liquor uada disopra. Altri la herbida dell'orzo anchora uerde insieme con le radici cauata pongano in un uaso nō impecciato, et ui rinchiudono le rose ch'anco non sono aperte, & le cuoprono, & conseruano. Altri distendono nel pauimento il uerde orzo, & disopra ui gettano le rose. Democrito dice che se tu nella state due uolte il giorno adacquarai le rose, del mese di Gennaio produranno il frutto. Ma Fiorentino dice che la rosa puo inserirsi nella scorza del pomo & si puo inocchiare, & che le rose nascon al tempo de i pomi. Zoroastro dice che per uno anno intero non doglion gli occhi a quello che prima haurà ueduto i calici nella pianta rinchiusi, & con tre di quelle fregarai gli occhi, lasciato nella pianta le rose, alcuni conseruano le rose fresche posti i calici in una uerde canna fessa piantata, et legata la canna cō la carta leggiermente che non possa respirare. Quando le rose cominciano aprirsi, suffumigarale col solfore, & subito saranno bianche. Se di poche piante ne uoi far molte, diuidi i sarmenti di quelle, & i pezzuoli di quattro diti pianta, & quando saranno fatte di un'anno, traspiantarale, lasciato in mezzo il spatio di uno piede, & cosi diligentemente lauorale fosseggiando, & ogni selua & materia cauando. Ma io ho persuaso per certo diuinatore la natura participare le rose, perche quelle compongono unguento non tristo, & sono di aiuto a chi dolgono li occhi.

Le rose fresche ristringono, & infrigidiscono, ma piu ristringono le secche. Cauasi il succo dalle fresche in questo modo. Taglianseglі prima con le forbici l'unghie (cosi si chiama quel poco di bianco, che hanno nelle estremità delle frondi loro) & pestansi poscia nel mortaio, & spremesene il succo, et lasciasi all'ombra infino a tanto, che si condensi, & serbasi cosi per i linimenti de gli occhi. Seccansi le frondi delle rose all'ombra, uoltandole spesso, accioche per la muffa, & per il sobbollire non si guastino. La decottione delle secche fatta nel uino & bene spremuta, uale a i dolori delle orecchie, della testa, delle gengiue, de gli occhi, del sedere, & del suo budello, & della madrice, unto con una penna, ouero messo ne i cristeri. Le rose secche senza spremerne il succo, medicano, empiastrate, le infiammagioni de i precordij, l'humidità dello stomaco, & il fuoco sacro. Le secche trite in poluere, si spargono in su le scorticature delle coscie, & mescolansi ne gli antidoti delle ferite, & in quelle compositioni, che chiamano anthere. Bruciansi per imbellire le ciglia de gli occhi. I fiori, che sono in mezzo delle rose secchi, & poluerizati sopra alle gengiue prohibiscono i flussi, che ui discendono. I capi loro beuuti ristagnano i flussi del corpo, & lo sputo del sangue.

Compongonsi i pastelli delle rose in questo modo. Prendonsi quaranta dramme di rose fresche, & asciutte da ogni humore, come cominciano a slanguidire, dieci di nardo d'India, & sei di mirrha. Pestasi ogni cosa insieme, & formasene i pastelli di peso di tre oboli l'uno, & come son ben secchi all'ombra, si ripongono in un uaso di terra non impeciato, serrandolo, che non respiri. Sono alcuni, che u'aggiungono due dramme di costo, & altrettanto d'iride d'Illiria, & mescolano con mele, & uino di Chio. Sono in uso alle donne da portare al collo in cambio di collane, per offuscare l'odore fastidioso del sudore. Vsangli parimente in poluere da spargersi adosso dopo'l bagno, lauandosene poscia, come son secchi, con acqua frescha.

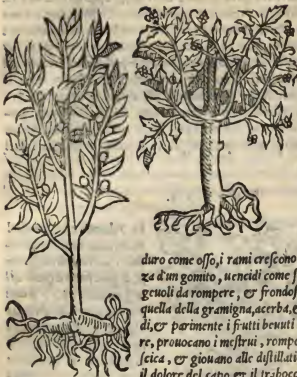
Rhv.

Il Rhu, che si mette sopra alle uiuãde, chiamato da alcuni eritbro, è un seme d'uno arbuscello chiamato coriario, percioche coloro, che conciano le cuoia, l'usano per ispessire le pelli. Cresce questo arbuscello fra i sassi d'altezza di due gomiti, cõ frondi lunghette, rossigne, & per intorno dentate come quelle del l'elice. Produce il frutto racemoso, denso, di grãdezza di quello del terebintho, ma alquãto schiacciato, di cui è molto utile la corteccia. Hanno le sue frondi uirtù costrettiua, & fanno tutti gli effetti dell'acacia. La loro de-

cottione fa i capelli neri, & mettesi per la disenteria ne cristeri, ne bagni per sederui dentro, & nelle beuande. Distillasi nelle orecchie, che humigano. Le frondi applicate con mele, ouero con aceto, curano le cancrene, & i pterigi delle dita. La decottione delle frondi secche spremuta, & poscia ricotta alla spißitudine, del mele, uale quanto il licio. Il seme fa i medesimi effetti. Mettesi conueneuolmente ne i cibi di coloro, che patiscono i flußi disenterici, ouero stomachali. Applicato ne i linimenti con acqua, prohibisce le infiammaggioni, & le posteme nelle rotture del l'ossa, nelle liuidezze delle percosse, & nelle scorticature. Leua l'asprezza della lingua fregatoui con mele. Stagna i flußi bianchi delle donne, & guarisce le hemorroide, applicatoui con carbone di quercia. L'acqua, doue sia stato prima questo seme in infusione, cotta, & condensata, è piu efficace, che l'istesso seme. Produce questo arbuscello una gomma, laquale messa nelle concauità de denti, ne leua il dolore.

RHAMNO.

Il Rhamno è uno arbuscello, che nasce nelle siepi. Produce i suoi rami dritti, spinosi, di spine simili a quelle della spina acuta. Ha le frondi picciole, tenere, lunghette, et alquanto grassette. Enne, oltre a questo, un'altra specie di piu bianco, & parimente una terza specie, che produce le frondi piu nere, & piu larghe, tendenti al roßigno. Produce i rami lunghi circa a cinque gomiti, & benche sieno molto piu spinosi, nondimeno nõ sono le spine sue molto ferme, ne molto pungenti. Fa il suo frutto largo, bianco, sottile, in forma di follicolo, simile a un fusaiuolo. Le frondi di tutte queste specie applicate in forma di linimento, giouano al fuoco sacro, & alle ulcere serpiginose. Dicesi, che mettendosene i rami a gli usci, & alle finestre delle case, si cacciano i maleficij.

RVSCO.

Il Rusco chiamato da i Greci Mirto saluatico, oximirsine, & mirtacantha, ha le frondi simili al Mirto, ma piu larghe, & appuntate in cima a modo di lancia, il frutto quando è maturo, è rosso, & ritondo, ilquale sta attaccato intra mezzo alle frondi, con un nocciuolo dẽtro duro come osso, i rami crescono dalla radice all'altezza d'un gomito, uencidi come sono i sarmenti, malageuoli da rompere, & frondosi. La radice è simile a quella della gramigna, acerba, & amaretta. Le frondi, & parimente i frutti beuuti nel uino, fanno orinare, prouocano i mestrui, rompono le pietre della uescica, & giouano alle distillationi della orina, sanano il dolore del capo, & il trabocco di fiele. Nasce in luoghi aspri, & precipitosi. Fa i medesimi effetti la decottione della radice beuuta nel uino. Mangiansi i suoi gamboncelli, quando son freschi, in luogo d'asparagi, ma sono amari, & fanno orinare. In Toscana si chiama uolgarmente dall'effetto, che fa Pongi topi, perche s'usa di mettere attaccato sopra a graffi, oue si sospende la carne salata, accioche i topi pungendosi nelle sue acutissime frondi, non ui possano scendere. Produce alcuni germini assai simili a gli asparigi, ma piu grossi, piu corti, & piu pelosi, al gusto molto amari, ma ualorosi per far orinare, et per aprire le oppilationi, & però è piu cõuenienti nelle medicine, che ne i cibi. Dioscoride, & gli altri Greci lo chiamano Mirto saluatico, per la similitudine che hannò le sue frondi con quelle de i ueri mirti.

R A P A.

La Rapa quasi in ogni aere habitabile alligna, & desidera terra grassa & soluta in tanto che quasi sia ridotta in poluere, accioche ottimamente alligni, & il suo seme, accioche non nasca troppo spesso si semina mischiato con poluere intorno alla fine di Luglio, et insino a mezzo il mese d'Agosto, o poco dopo, & ne luoghi caldi & secchi per tutto il mese d'Agosto, & specialmente quando la terra sarà arrostita per la pioua andata dinanzi. Se si semina rara diuenta maggiore. Et però doue le sue piante troppo spesse fossero quando saranno fortificate alquanto se ne diuellano alcune, & si traspongano in luoghi uoti, o si gettino. Et aiutasi molto col continuo adacquamento, & col purgar dell'herbe. Anco si semina ne campi nudi, & nelle stipole acconciamente, se ottimamente saranno arate, & si dee coprire il suo seme solamente con l'erpice, accioche non si profondi troppo nella terra. Possonsi anco ottimamente seminare tra il panico & il miglio serotino quando si sarchiano la secõda uolta, lequali (il panico, & il miglio leuato) si doueran sarchiare. Et allegrasi in cãpo manifesto & scoperto, & molto si dannifica per l'ombre. Ma se sarà il tempo di tanta secchità che nõ si possa in acconcio tẽpo seminare, si puo seminare spessa in alcun luogo acconcio da potersi adacquare, & ombroso a modo di cauoli. Et poi quando saranno cresciute le sue piante, & la terra sarà bagnata di pioue, si potranno trasporre intorno la fin d'Agosto insino a mezzo Settembre in terra ottimamẽte coltiuata. Colgonsi le rape del mese d'Ottobre. Et quelle che saranno piu belle, leuate uia le foglie si piantano, accioche semenzischino la state seguente. Delle rape si fanno composte con acqua, accioche d'inuerno, & di quaresima si possino hauere, per cuocere in questo modo. Cioè che in prima si lauino ottimamente, & appresso s'ordinino nel uaso a suolo. Et in ciascun suolo si semini sale co semi del finocchio, & della santoreggia, o solamente in sale si s'oppressino, & cosi si lassino per otto giorni, & poi ui si metta acqua fredda, tanta che si cuoprano, & cosi si conserueranno per tutto l'anno. Anco se ne fanno composte con aceto, rafano senape, finocchio, sale, & mele in questo modo, cioè che nella quantità di due comuni secchie si prenda una libra di rafano, o piu se le uorrai ben forti, & si prenda libra una di senape, & mezza di finocchio, & libre tre di mele, & libra una di sale, & si ricida il rafano sottilmente per lo lungo, & si pesti minuto, & ui si mescolino insieme il sale, & il mele si faccia liquido, si mescoli con senape distemperata cõ ottimo ace-

to intorno alla metà d'una secchia. Appresso si facci suolo delle rape, & nauoni, e carotte, & pastinache, & pere. E se uorrai mele conueneuolmente cotte, & ottimamente freddate, & diuise si semini disopra il rafano con gli altri semi, & col sale, messa prima la senape, & gli altri semi, & cosi si faccia insino che sieno allogate tutte, & poi si serbino. La rapa secondo che dice Isac è calda nel secondo grado, & nutrica molto piu che l'altre herbe. Tutta uolta si smaltisce malageuolmente, & fa la carne molle, & enfiata per la sua uentosità, & enfiamento, & suscita il coito, laquale se si cuoce in acqua & gittata uia quella cocitura, & in un'altra si cuoca, la sua durezza, ouer la durezza della sustantia si tempera mezzanamente tra beue, & male nutrita. Quella che non è ben cotta, malageuolmente si smaltisce, & genera uentosità, & fa oppilation ne cori. Et però è utile se due uolte si cuoce, & ciascuna acqua si gitti, & si ricuoca con grassissima carne. Anchora secondo medicina è conueneuole a podagrici, se del suo brodo si lauino i piedi, cioè i gottosi. Il suo seme del Rapo dopo tre anni produce la uerza & cosi per il contrario.

RVTA.

La Ruta si semina del mese d'Agosto, & meglio si multiplica, & si distende rompendo i ramicelli, & ficcandoli nella terra. Et se la sommità d'alcuno suo ramuscello si chi na alla terra, incontanēte che son fitti nella terra s'appigliano, & malageuolmente si secca questa herba. Dice Plinio che la ruta ha in odio, & schifa il freddo uerno, & l'acqua, & allegrasi de tempi secchi, & uuolsi nutrire in terra latitia, o in cenere. Et ama il fico intanto che sott'esso, o a lato ad esso meglio che in altra parte alligna. Da primauera o dal Settembre, si trapianta con spesso inacquamento, & lasciato fiorire si secca, & quando è inuecchiata diuenta legnosa, se i suoi rami ogni anno due uolte con terra in fino alle foglie non si cuopra. Et quando è durata, & fatta legnosa non pullula ben se non taglia appresso alle radici. Perche allhora rinouati i rami torna giouane. La ruta è calda, & secca nel secondo gra-

do, & è di due maniere cioè domestica, & saluatica, laquale s'appella pigamo. Le sue foglie, & il seme si consanno ad uso di medicina, & si possono i suoi semi serbare per cinque anni, & le sue foglie secche per uno anno, & la sua uirtù è diuretica dissipatiua, & consuntiua. Contra la cefalica lepilensia, nel bagno si prenda alquanto del suo sugo, & si metta nel uaso. Perche mena fuori la flegma, & mõdifica il cerebro. Anco il uino della ruta doue sarà cotta uale a quel medesimo. Contra al difetto della uista per fumosità collerica si prenda la ruta, & si metta nel uasello del uino, & poi l'usi l'infermo. Se si mischia con acqua rosata, & si pone sopra gli occhi lippi, ouer sanguinosi mirabilmente li mondifica & sana. Contra il dolore de denti, si prenda la ruta, & s'impiastri sopra il luogo doue fa il dolore, o si faccia cosi, cioè che si prenda il suo gambo, & s'arda alquanto al fuoco, et s'incenda la sua concauità. Contra la frigidità dello stomaco, & la sua paralisia, et anchora delli altri membri si dia il uino doue sarà cotta la ruta, & la radice del fieno, ouer la sua poluere col sugo del fieno. Contra la stranguria, & dissuria si prenda la ruta cotta in uino, & in olio, & s'impiastri al pettignone. Contra tenasmon per cagion fredda si prenda la ruta, & si cuoca in uino, & se ne faccia encatismo, ouer si prenda di buon uino, & si scaldi, & si gitti sopra la ruta, & lo infermo riceua il fumo per imbuto. A prouocare i mestrui, & la creatura morta a menare fuori la seconda, si dia la trifera magna col sugo della ruta, & quel medesimo adopera il suo sugo pestato, o i suoi talli, o cime giouani fritte nell'olio, & poste sopra il luogo. Cõtra il dolore di fuori per percossa, o per altra cagione si prẽda la ruta, & scaldata in testo ui si ponga senza altro liquore. Contra la lipitudine, & rossor de gli occhi si toglia la poluere del comino, & si confetti col suo sugo, & intintaui la bambagia ui si ponga sopra gli occhi. Anco la ruta beuuta uale contra ueleno beuuto, & contra al morso de gli animali uelenosi. Et anco se ui si impiastra adopera il simigliante. Et nota che chi fosse coperto tutto di ruta, potrebbe sicuramente andare al basilisco. Dicono Plinio, & Dioscoride, & Costantino che quando la donnola s'apparecchia a combatter col serpente, mãgia la ruta, & guernita del suo odore, & uirtù sicuramente assalisce, & uccide il basilisco, & il suo odore scaccia i rospi de gli horti, e tutte cose uenenose. Et però acconciamente si pianta in luoghi oue riparano l'api. Anco coloro che sono unti del suo sugo, non possono da scorpioni, ne da ragniuoli, ne da api esser punti, nõ desidera sterco, ma i luoghi aprici e calidi, onde il uerno bisogna coprirla con cenere, perche fa resistentia al freddo per il calor naturale della cenere. Fa bisogno che la ruta si pianti in uasi di terra, & guardarsi che la donna inquinata nõ uada a quella, o che non la tocchi perche di subito si perde. Anchora se alcuno si turi e chiuda le orecchie con la midolla tenera della ruta, guarirà del dolor del capo. Ma il sugo della ruta saluatica col latte mescolato, & leggiermente bagnato acuisce il uedere. Sana le caligini de gli occhi, & le suffusioni che cominciano, si da gli huomini come da g'i animali, pigliando parti due di mele attico, & una di sugo di ruta miste.

La ruta saluatica presa in cibo, o in bere fa il medesimo. Il seme della saluatica beuuto per giorni quindici, corrompe il feto nel corpo, perche è contrario alle dõne grauide. Et leua i dolori, & offensioni indotte dalle bestie, beuuto col uino. Et gioua al morbo comitiale beuuto & discioglie il dolore del petto. Purga le orecchie col uino, o con olio rosato.

R I C I N O.

CHIAMARONO *i Latini Ricino quella pianta, che i Greci chiamano Cici, percioche del tutto si rassembra al Ricino stomacoso, & sordido animale, liuido, & pieno di nero sangue, che noi chiamiamo zecca, ilquale ueggiamo spesso addosso a cani, a caualli, a buoi, a capre, & altre diuerse bestie. In Toscana si chiama la sua pianta da chi Girasole, da chi Fagiuolo Romano, & da chi Fagiuolo Turchesco, & in Lombardia Mirasole, quantunque il uero Mirasole sia lo Helitropio. Nelle speciarie si chiama il suo seme Cherua maggiore, & da Mesue granello di Re. Seminasi copiosissimo in Egitto, perche fanno del suo seme (come scriue Plinio) olio, per bruciare nelle lucerne. Correggesi la sua malitia con le medesime cose, che si corregge la ghianda unguentaria. Solue (diceua Mesue) per uomito, & per disotto gagliardamente, & con fastidio la flemma, & qualche uolta la collora, & parimente le materie, che corrono alle giunture, & l'acqua citrina. Il seme suo si cuoce trito nella decottione del gallo uecchio, percioche conferisce a i dolori colici, delle giunture, delle gotte, & delle sciatiche. Cuocesi anchora nel siero, ouer che si gli monge sopra latte di capra, & cosi si dà utilmente a gli hidropici. Scrissene Galeno al VII. delle facultà de semplici cosi dicendo. Il seme del Ricino, cosi come egli purga, & parimente mondifica, & digerisce. Ilche fanno similmente le frondi, ma non sono cosi ualorose. L'olio che si sperme del seme, è piu caldo, & piu sottile del comune, & però risolue piu ualorosamente.*

ROSMARINO.

IL Rosmarino è di due specie, una sterile, et l'altra fruttifera, il cui frutto si chiama cachrys. Le frondi di questa son simili al finocchio, ma piu grosse, & piu larghe, strate per terra al tondo in forma di ruota, di giocondo odore. Produce il fusto lungo un gomito, & qualche uolta maggiore, con molte concauità d'ali, nella cui sommità è l'ombrella copiosa di seme bianco, simile allo sphondilio, tondo, angoloso, acuto, & ragioso, ilquale masticandosi cuoce la lingua. Ha la radice bianca grande, d'odore d'incenso. Enne un'altra specie in ogni cosa simile a questa, laquale produce il seme largo, & nero, come lo sphondilio, odorato, ma non è incensiuo nel gustarlo. La sua radice di fuori è nera, ma rompendosi è bianca. Ma quella specie sterile, come ch'ella sia simile alle predette, nondimeno non produce ne fusto, ne fiori, ne seme. Nasce in luoghi sassosi, & aspri. L'herba comunemente di tutte le specie trita, & impiastrata ristagna le hemorroidi, mitiga l'infiammagioni del sedere, & le sue posteme, matura le scrofole, & le posteme, che malageuolmente si maturano. Le radici secche incorporate con mele mondificano l'ulcere, medicano i dolori delle budella, & beuonsi con uino contra'l morso delle serpi, prouocano i mestrui, & parimente l'orina, risoluono impiastrate le posteme uecchie. Il succo della radice, & similmente dell'herba unto insieme con mele acuisce il uedere. Il seme beuuto uale a tutte le predette cose, gioua al mal caduco, et a uecchi difetti del petto. Dassi con pepe, & con uino al trabocco di fiele. Vnto con olio prouoca il sudore, uale a i rotti, & a gli spasimati. Impiastrato con farina di loglio, & aceto conferisce alle podagre. spegne le uitiligini incorporato con fortissimo aceto. Debbesi nelle beuande usare il seme di quel Rosmarino che non produce il cachrys, imperoche quello per essere acutissimo, nuoce alle fauci & alla canna del polmone. Scrisse Theofrasto nascere insieme con la erica il rosmarino, con frondi simili all'amara & saluatica lattuca, ma piu aspre, & piu bianche, con breue radice, & purgare questo beuuto per amendue le parti. Commemora Galeno i rosmarini al settimo delle facoltà cosi dicendo. Tre sono i rosmarini, uno sterile, & due che fanno il frutto, ma son tutti d'una medesima uirtù, cioè mollificatiua et digestiua. Il sugo assottiglia il uedere leuando uia l'oscurità de gli occhi. Aita al trabocco del fiele. Et tutti participano di uirtù astersiua & incisiua.

RANVNCVLO.

LE specie del Ranuncolo son piu, come che habbiano tutte una medesima uirtù, acuta cioè, & ualorosamente ulceratiua. Ha quello della prima specie le frondi di coriādro, ma però piu larghe, bianchiccie, & grasse, produce il fior giallo, & qualche uolta porporeo, il fusto è sottile, alto un gomito, produce la radice bianca, picciola, & amara, con molte radicette capillari, ma con piu sottili radici per intorno, come l'elleboro nasce in luoghi humidi, & appresso all'acque. Quello della seconda specie è piu lanuginoso, ha il fusto piu lungo, & le frondi piu intagliate. nasce abondantemente in Sardigna, acutissimo al gusto, doue lo chiamano apio saluatico. Il terzo è picciolino, di spiaceuole odore, & produce il fior giallo. Il quarto è simile a questo, ma fa il fior bianco simile al latte. Le frondi, i fiori, & i fusti di tutti questi, quando son uerdi, & teneri ulcerano, & brusciano con dolore, & imperò impiastrati fanno cadere l'unghie corrotte, guariscono la rogna, spengono le margini, cauano le formiche che si rassembrano a i thimi, & sanano la pelagione. La decottion loro applicata tepida, gioua alle buganze. La radice secca, & trita messa nel naso fa starnutare, & tenuta tra i denti ne leua il dolore, ma gli fa rompere.

RAFANO.

IL Rafano non si semina perche non ha seme, ma si pianta la sua corona fresca tutta o mezza, o si fanno delle sue radici picciole parti & si piantano di Nouembre, di Decēbre, di Gennaio, di Febraio, & di Marzo, & desidera terra profondamēte cauata, soluta, grassa, & ottimamente lauorata, si come tutte l'altre herbe, le cui radici desideramo che diuentino grosse, et lunghe. Et usiamo il rafano specialmente quando facciamo cōposte delle rape. Il rafano è caldo, & secco nel secondo grado, & la sua radice si confa piu ad uso di medicina uerde, & secca, ma meglio è uerde, & ha uirtù incensiua, & resolutiua, & fassene conueneuole ossimelo in questo modo, cioè che si prendono le corteccie delle sue ra-

dici, & si pestano alquanto, & si lasciano due, o tre giorni in aceto. Poi ui si giunge la terza parte di mele, & cotale ossimelo ual contra la quartana, & cotidiana se non fosse gia di flegma salsa. Et se nello stomaco fussero humori freddi & indigesti, si prendano le corteccie del rafano, & tuffate nel mele & nell'aceto se ne satolli lo infermo, & poi bea l'acqua calda, & si mettan le dita in bocca o la penna intinta nell'olio, & dapoi ui si prouochi il uomito. Contra alla durezza della milza, & del fegato si prenda la detta herba, & cotta nel uino, & nell'olio ui si impiastri. Impiastrata al pettignone dissolue la stranguria. Ha il rafano tale proprietà che se un fascello se ne pone sopra lo scarpione l'uccide. Et però dice Democrito che chi hauesse la mano unta del seme maturo del rafano senza suo nocumento puo trattare i serpenti. Anco s'è trouato che prendendo il rafano, & pestandolo, & legandolo col suo sugo sopra al capo raso del maniaco il detto infermo è guarito. Si dice che il rafano è nimico alle uiti, & dicesi che se ui si semina presso per discordamento di natura tornano adietro secondo che Palladio afferma.

SISEMBRO.

Il Sisembro è caldo, & secco nel terzo grado, & è di due maniere, cioè domestico et saluatico, la cui uirtù, è diuretica, & dissipatiua, et consuntiua. Contra al uitio del petto si facciano polte di farina d'orzo, et d'acqua, è ui si ponga, cioè ui si aggiuga la poluere del sisembro, & si diano allo infermo. Contra la fredda reuma si prẽdano le sue foglie, & si mettano in un uasello, & s'arrostiscono senza alcun liquore, & si mettano in un sacchetto, & pongãsi sopra'l capo. Anco il uino doue sarà cotto ual contra'l dolor dello stomaco, & delle budella per frigidità, & contra all'opilatione della milza, & del fegato, et

apre le uie dell'orina. Anco la sua herba cotta in uino & impiastrata ual contra al dolore dello stomaco per uentosità, & mena fuori i mestrui, & mondifica la matrice, è la sua fomentatione aiuta la concettione.

SPINACI.

Gli Spinaci ottimamente si seminano del mese di Settembre & d'Ottobre per lo uerno, & per la quaresima seguente. Anco del mese di Dicembre di Gennaio, & di Febraio, & di Marzo per lo mese d'Aprile, & di Maggio, & anco negli altri mesi si possono seminare Seminansi anco nell'aie, & mischiati anchora cõ l'altre herbe in terra grassa, & bene lauorata. Et se quando si colgono una uolta, si taglia la metà del suo gambo, & l'altra uolta l'altra, durerà lungamente la sua utilità. Gli spinaci sono freddi, & humidi nella fine del primo grado, & amollisco no il uentre, & uagliono alla gola chi haueße dolore di sangue, & collora roßa, sono migliori allo stomaco che i tribici.

STAPHISAGRIA.

La Staphisagria è calda, & secca nel terzo grado, & è seme di una herba cosi appellata, ilquale è di grande efficacia. Ilqual purga il capo della flegma, & asciuga l'uuola, & fa schifar la reuma, & lo stomaco mondifica. Et il uino della sua decottione, & delle rose contra le predette cose si gargarizi. Cõtra rogna, & pidocchi ual l'unguento fatto della sua poluere. Vale contra la paralisia se se ne farà untione. Et la poluere del suo seme uale cõtra i migniati data col mele.

SOLATRO.

Lo Strigio cioè il solatro, & la morella è una medesima herba, è fredda, & secca, & diuretica alquanto, & quãto alle foglie è fiori è di molta efficacia, & secco niente adopera, & ha uirtù rifrigeratiua. Cõtra l'oppilatione della milza, & del fegato, & maßimamente contra l'iteritia quando è oppilata la parte disopra del cistisfelis si dia il suo sugo a bere, si faccia siropo di zucchero & del suo sugo, si diano (et uarrà meglio) oncie due del suo sugo con cinque oncie di reubarbaro. Contra la postema dello stomaco, delle budella, e del fegato si dia il suo sugo cõ acqua d'orzo. Cõtra al riscaldamẽto del fegato si prenda una pezza tinta nel suo sugo, & ui si ponga su. Et quel medesimo si faccia sopra la calda podagra, o ui si ponga speßo la

fus herba pesta, Anco uarrà meglio se col suo sugo si giunge aceto agresto ò olio rosato. Contra il caldo apostema nel cominciamento si prenda la detta herba pesta, & ui si ponga per far tornare adietro la sua materia.

SISARO.

E noto il Sisaro a tutti. La cui radice lessa è aggradeuole al gusto, utile allo stomaco prouoca l'orina, & fa appetito. Si rassembrano le sue radici alle pastinache domestiche nelle sue fattezze, nel colore, nelle frondi, & nel fiore, come ch'elle sieno molto piu grate al gusto.

SATIRIO.

Il Satirio si tiene che sia l'appio saluatico, & è caldo, & secco nel terzo grado, et ha uirtù attrattiua dalle parti remote, onde i suoi testicoli confetti col mele prouocano il coito. Ma meglio si fa confettione di quelli, & de dattoli, & pistacchi, & del mele. Anco il suo sugo dato con l'ossimelo uale a gli artetici. Se ne truoua anco d'un'altra maniera ilquale nasce ne monti & ne luoghi aprichi. La sua radice beuuta nel uino prouoca al coito. La sua radice beuuta con uino sana quella specie di spasimo che si chiama opisthotono.

SCILLA.

La Scilla è feruente, & acuta. L'arrostita diuenta piu utile in molte cose. Et perciò si circonda, & si ricuopre di pasta, ouer di creta, & mettesi nel forno, ouer sotto a carboni fino che sia arrostita sufficientemente la pasta, che se le mette attorno. Toglies poscia uia, & se ella si ritroua, che non sia ben cotta, & fatta tenera, & fiappa, si ricuopre di nuouo di pasta, ouer di luto, & rieuocesi, percioche quella che non è cosi arrostita, non si puo dare senza graue pericolo de'i membri interiori. Arrostiscesi anchora messa nel forno in un uaso di terra ben coperto. Prendesi della scilla, gittãdo uia gli scorzi di fuori, le parti, che sono piu di dentro, & cuoconsi tagliate in pezzetti mutãdogli, & rimutandogli l'acqua, fino che piu non gli si ritroui ne fortezza, ne amaritudine. Infilzansi poscia, di modo che non si tocchino l'una con l'altra, & seccansi al-

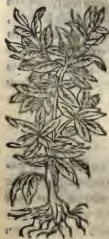
l'ombra per fare l'olio, il uino, & l'aceto scillitico. Vagliono gli scorzi della scilla delle parti piu interiori fritti nell'olio, & pesti con ragia contra alle crepature de i piedi. Impiastrasi la scilla cotta nell'aceto in su i morsi delle uipere. Si dà una parte dell'arrostita, con otto parti di sale pur arrostito al peso d'un cucchiaro, ouer di due a digiuno per fare andare del corpo, Mettesi nelle beuande, & nelle medicine odorate, & in quelle che si fanno per prouocar l'orina, per le bidropisie, per li uomiti dello stomaco, & debolezze di quello. Gioua fattone lettuario con mele al peso di tre oboli, a trabocco di fiele, a dolori di corpo, alla tosse uecchia, a strettura di petto, & a uomiti. Cuocesi con mele, & mangiasi ne i cibi per tutte queste cose & particolarmente per corroborare la digestione. solue per il corpo le materie uiscose, & tenaci. Lessa, & mangiata nel medesimo modo, fa i medesimi effetti, ma non è da dare a coloro che hanno ulcerato alcun membro interiore. Vngonsi utilmente con l'arrostita le buganze, i porri pendenti, & i calli. Il seme della scilla trito, & impastato con mele, & con fichi secchi, & mangiato mollifica il corpo. Appiccata la scilla sopra a gli usci delle case prohibisce gli incantamenti.

SENAPE.

LA Senape si semina innanzi il uerno, & dopo, et desidera terra grassa. Et se si semina rara diuèta migliore. Ma se fusse troppo spessa se ne possono alcune piante leuare, & altroue trasporre. Questa herba moltiplica in tal maniera che la doue si semina una uolta apena poi quel luogo se ne puo liberare, & doue cade il suo seme al postutto germuglia. La senape è calda, & secca nel quarto grado, & intendi del seme, nõ però dell'herba. Ilquale colto per cinque anni si serba. Et ha uirtù di dissoluere di consumare d'attraere, e di sottigliare. Cõtra la parlasia del la lingua uale il suo seme masticato, & sotto la lingua ritenuto. Contra la parlasia de gli altri membri si metta in uno sacchetto, & si cuoca in uino, & pongasi sopra il luogo oue la doglia è, & specialmente nel cominciamento della infermità, la sua poluere posta alle nari fa stranutare, & mondifica il ceruello dalle superfluità. Contra l'asma antica per humore glutinoso si dia il uino doue sarà cotta la senape, & fichi secchi. Dapoi anchora uale molto contra la oppilatione della milza anchora del fegato, & perciò è anco contra l'aleoto flemmatica se cuoca in acqua la senape con la radice del fieno, & colata, & ui si ponga mele, & si dia all'infermo cotal decottione. Contra la durezza della milza si pesti la sua herba cõ la spongia

del porco ottimamente, & si ponga sopressa. Anco il formento fatto della sua acqua oue sarà cotta mena fuori i mestrui. Anchora la detta herba cotta in uino, & impiastrata solue la stranguria, & la dissenteria. Il uino anco doue sarà il suo seme cotto, & i draganti insieme disecca l'humidità dell'uuola del cerebro, & delle fauci. E ui si metta dragante, accioche non riarda, & dibuci. Pitagora comenda la senapa per sopra tutte le altre herbe. Onde Plinio dice che la senape sottiglia, & purga i grossi, & uiscosi humori, & sana le percosse de gli serpenti, & de gli scorpioni giungendo cō essa aceto, & uince i ueneni de funghi, & mitiga il dolore de denti, & passa il celebro, & quel mirabilmente purga. Rompe la pietra, & i mestrui, prouoca, & eccita l'appetito, & conforta lo stomaco, & aiuta l'efilentici, & purga i capelli, & il loro cadimento, costringe i bucinamenti de gli orecchi, rimoue, e purga la scurità de gli occhi, souiene a paraletici, perche apre i pori, & dissolue l'humore che bagna i nerui, & consuma, & dice che maggiore uirtù è nel seme che nell'herba.

La senape ama il terreno arato, & se gli è possibile uuole hauer terra smossa d'attorno, nondimeno non rifiuta alcuna sorte di terreno, la poluere le gioua sommamente, la onde si debbe zerpicare, & poi spargere con poluere, & non rifiuta il luogo humido. Quel seme che uuoi usare ne i cibi, diuenterà piu robusto, traspo nendo l'herba. Il che refillo ama terreno fertile, humido & bene letamato. Godesi il caparo in terreno secco & debole, fiorisce nella state. Vccide da se stesso le herbe uicine. Et nel tramontare delle Vergilie si secca.

SALVIA.

La saluia si pianta con le piante, e co i rami giouani del mese d'Ottobre, & di Nouembre, è meglio del mese di Marzo. La saluia è calda nel primo grado, & secca nel secondo, le cui foglie solamente si consanno ad uso di medicina uerdi, & secche, & si serbano per uno anno, & è Saluia domestica, & saluatica. La saluatica si chiama eupatorium. La domestica è piu consumtiua, & confortatiua. Et la saluatica è piu diaforetica, il uino doue sarà cotta la saluia uale contro la parlasia. Anchora cotta in uino, & impiastrata sopra le parti paraletiche molto uale. Et la fomentatione fatta dell'acqua della sua decottione uale contra la stranguria, & dissuria, & mondifica la matrice. Anco si mette conueneuolmente ne fauori. La decottione delle sue frondi & parimente de rami beuuta prouoca i mestrui. Fa orinare, & similmente partorire. Gioua alle punture della pastinaca marina. Fa neri i capelli. Ri-

ſtagna il ſangue delle ferite. Et purga l'ulcere maligne & ſordide. La ſua decottione ſpegne il premito de teſticcli. Diſſe Orſeo che dato il ſugo della ſaluia al peſo di due ciati inſieme con mele a digiuno a coloro che ſputano il ſangue che ſubito ſi riſtagna. Aetio ne tratta nel primo libro.

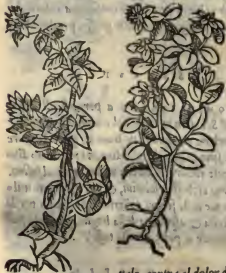
S C O R D I O.

Lo Scordio naſce ne i monti paludoſi, con frondi di triſſagine, ma maggiori, ne coſi per intorno intagliate, che reſpirano alquanto di odore d'aglio, al guſto amare, & coſtrettiue, i ſuoi fuſti ſono riquadrati, ne i quali è il fiore roſsigno. L'herba ha uirtù di ſcaldare, prouoca l'orina Beueſi freſca cotta, & parimente ſecca con uino contra gli auelenati morſi delle ſerpi, & ſimilmente con acqua melata ſe ne beuono due dramme contra a i rodimenti dello ſtomaco, contra la diſſenteria, & l'orina ritenuta, caua dal petto le materie groſſe, & marcide. La poluere della ſecca incorporata a modo di lettuario con naſturtio, mele, & ragia, gioua alla toſſe uecchia, alle rotture, & a gli ſpaſimi, & incorporata con cera mitiga i precordij, che ſono di lungo tempo infiammati. Impiaſtraſi conuenientemente in ſu le podagre con aceto forte, ouer con acqua. Applicata prouoca i meſtrui, ſalda le ferite, mondifica l'ulcere uecchie, & miſchiata con mele le conſolida. La ſecca leua uia tutte le creſcenze della carne. Beueſi il ſuo ſugo per tutti queſti difetti. Il primo in bontà, & de gli altri piu ualoroſo ſcordio, è quello di Ponto, & parimente di Candia.

S E N E C I O.

Il Senecio, ouer Erigero, fa il ſuo fuſto alto un gomito, roſsigno, con frondi continuate, & intagliate, come quelle della ruchetta, ma aſſai minori, produce i fiori gialli, i quali sfioriſcono preſto, & ſe ne uolano in piuma. Ne per altro è egli ſtato chiamato Erigero, ſe non perche la primauera i ſuoi fiori diuentano canuti, come

fanno i capelli,non è la sua radice d'alcun ualore. Nasce per il piu nelle macchie, & attorno alle castella. Le frondi & parimente i fiori hanno uirtù d'infrigidire, & imperò impiastrate le frondi con un poco di uino,ouero per se sole, sanano le infiammaggioni de i testicoli,e del sedere,& oltre a ciò mescolate con manna d'un censo, medicano non tanto communemente a tutte le ferite, ma a quelle de i nerui particolarmente. Fa il medesimo la piuma de i fiori impiastrata per se sola cõ aceto,ma beuuti quando sono freschi,strangolano. Cotto tutto il fusto, & beuuto con uino passo, sana i dolori collerici dello stomaco.

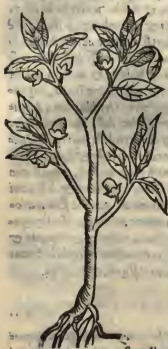
SERPILLO.

Il Serpillo,è caldo, & secco nel secondo grado, & enne di due maniere domestico,& saluatico. Il domestico sparge i suoi rami per terra, & il saluatico cresce in altezza & in lunghezza, le sue foglie è fiori si consumano ad uso di medicina, lequali messe in pentola rosa,& scaldate,& messe in sacchetto,& poste sopra'l capo, uagliono contra la fredda reuma del capo. Il uino della sua decottione, & del sugo della sua regolitia uale contra la tosse,& dolore di stomaco per uentosità. Anco il uino della sua decottione, & delli anici uale contra al dolor dello stomaco. Anco la fomentatione dell'acqua della sua decottione ual contra alla stranguria,& disinteria,& mondifica la matrice, & riscalda & conforta, & il uino della sua decottione riscalda lo stomaco raffreddato,& similmente il fegato,& la milza.

SCABBIOSA.

La Scabbiosa è calda,& secca nel secondo grado, laquale quando è secca,è di nulla efficacia. Contra la rogna ual l'unguento che si fa del suo sugo bollito con olio & aceto tanto che diuenga ad alcuna spessezza. Et il bagno ch'è dell'acqua della sua decottione, & del tasso barbasso uale contra l'alopitia,& il suo sugo uale a quel medesimo, et uccide i lumbrici,& purga gli orecchi ne quali si mette,& il fumo del uino della sua decottione ual cõtra le emorroidi,

SCALOGNE

Gli scalogni si piantano del mese di Febraio, si come gli agli per se nell'aie, dell'altre herbe, & ciascuno fa molti figliuoli, et maßimamēte se sarà cosi bē grassa quando si piantano. Anco si dice che gli spichi delli agli si mettono nella cipolla pertugiata, & si piantano sopra la terra diuenteranno scalogni. Gli scalogni sono della natura delle cipolle, ma sono meno humidi, & di lor natura confortano l'appetito, & la malitia de cibi uenenosi correggono, & nuocono al uedere, & fanno dolor di capo, & putir la bocca, & non si confanno a coloro che sono di calda complesßione, ma possonsi mangiare con carni grasse, perche amendano la lor malitia.

SEBESTEN.

Cominciarono a portarsi gli alberi del Sebesten in Italia col tempo di Plinio, & anchora che non se ne troui in quantità pure ne sono in qualche giardino, ma ricercano diligente cultura. E albero molto simile al susino. Sono i sebesten solutiui, & però si danno utilmente nelle febbri colleriche. Si lodano per la siccità & asprezza della lingua, giouando parimente al petto & alla tosse.

SCHIARBA.

La Schiarea si semina del mese di Dicēbre, di Gennaio di Febraio di Marzo, et d'Aprile, & desidera tal terreno quale desiderano l'altre herbe communi. Questa herba è ottima, & è perpetua, onde poi che'l suo seme sarà maturo, è colto, se si tagliera sopra terra per tre, o per quattro dita, rinasce, & diuenta bellißima nell'utunno, & se non si taglia, il suo gambo secco nondimeno di Settembre rimette, o nella seguente state si come il finocchio, & ottimamente uiue all'ombra. Beuuta con uino risueglia gli ardori uenerei. Applicata con mele mondifica l'albugini de gli occhi, & risolue con acqua le postteme. Caua le spine fitte nelle membra del corpo.

SPINA BIANCA.

LA spina bianca ha la radice simile al Cipero soda, & amara, laquale masticata leua uia il dolore de denti. Gioua la sua decottione beuuta con uino al peso di tre ciathi, a gli antichi dolori del costato, alle sciatiche, a rotti, & agli spasimati. Fa il medesimo anchora il succo della radice.

SABINA.

LA Sabina è di due specie, l'una delle quali produce le frondi simili al cipresso, ma piu spinose, di graue odore, & al gusto acute & feruenti. Le frondi fermano l'ulcere che se ne uanno serpendo & pascendo la carne. Poste a modo di linimento sopra le infiammaggioni le mitigano. Mischiate con mele, spengono le macchie nere & sordide della pelle. Rompono impiastrate con uino i carboncelli, & beuute prouocano insieme con l'orina anchora il sangue. Fanno applicate partorir le creature. Il che fanno medesimamente suffumentate. Mettonsi ne gli unguenti che hanno uirtù di scaldare & particolarmente nel Gleucino.

SIO.

IL Sio nasce, & si ritroua nell'acque. E pianta grassa, dritta, con foglie larghe, simili all'oliuastro, come che minori, et odorate. Queste mangiate tanto crude quanto cotte rompono le pietre, et le fanno orinare, prouocano l'orina, i mestrui, & il parto. Giouano mãgiate ne i cibi alla disenteria. Crateua herbario disse, che'l Sio era una pianta frutticosa con poche frondi, ritonde, maggiori di quelle della menta, nere, & che s'accostano in figura a quelle della ruchetta. Chiama Serapione il Sio Senacion, quãtunque Senecio appresso a Dioscoride, come si uede nel quarto libro, sia altra pianta diuersa dal Sio, del quale facendo memoria Galeno all'ottauo delle facultà de i semplici, cosi diceua. Quãto il Sio è odorato, tanto è egli partecipe di calidità. Et imperò è digestiuo, fa orinare, rompe le pietre delle reni, & prouoca i mestrui. Chiamano i Greci il Sio,

Σίον, i Latini, Sium, gli Arabi, Rorcathalmi, & Inhamehanella, ouero Hamehanella, i Tedeschi, Vuassermerch, li Spagnoli, Rabacas, li Francesi, Berle.

SONCO.

Il Sonco è di due specie, uno piu saluatico, & piu spinoso, & l'altro, che si mangia piu tenero. Ha il fusto angoloso, concauo, & qualche uolta rosso, & le frondi con alcuni interualli attorno intagliate. Hanno amendue facultà d'infrigidire, & costrignere mediocremente, & imperò impiastrati in su gli stomachi caldi, & in su l'infiammaggioni ui giouano. Il lor succo beuuto mitiga i rodimenti dello stomaco, & genera assai latte. Applicato cō lana gioua all'infiammaggioni del sedere, & de i luoghi naturali delle donne. Conferisce tanto l'herba, quanto la radice impiastrata alle punture de gli scorpioni. Enne un'altra specie di piu tenero, che cresce in albero con larghe frondi, lequali ol nidono il suo ramoso fusto. Questo uale tanto, quanto gli altri.

SPHONDILIO.

Lo Sphondilio ha frondi quasi simili al platano, ouero al panace, il fusto di finocchio, alto un gomito, & qualche uolta maggiore, nella cui sommità è il seme doppio simile al seseli, ma piu largo, piu bianco, & piu squamoso, di graue odore. I suoi fiori son bianchi, oueramente pallidi, & la radice parimente bianca, simile al rafano. Nasce nelle paludi, & luoghi acquastrini. Il suo seme beuuto solue per disotto la flemma, medica i difetti del fegato, il trabocco di fiele, il mal caduco, gli asmatici, & le prefocationi della madrice, sueglia fumentato i lethargici. Mettesi commodamente con olio in su'l capo, & gioua a coloro, che stanno sospiti come se dormissero, a phrenetici, & a i dolori di testa. Ferma impiastrato con ruta l'ulcere corrosiue. Si dà la radice al trabocco di fiele, & difetti di fegato, raschiata, & messa nelle fistole ne leua uia le callosità delle labbra. Vsasi di mettere il succo del suo fiore fresco

fresco nell'ulcere dell'orecchie, che menano. Spremesi, & riponsi nel modo, che si tiene con gli altri succhi.

SIDERITE.

La Siderite, laquale chiamano alcuni Heraclea, produce le frondi piu lunghe del marrobio, assai simili nella forma loro a quelle della quercia, ouer della saluia quãtunque di queste minori, & aspre. Produce i fusti quadri, alti un palmo, & anchora maggiori, non ingrati al gusto, con alquanto di costrettiuo sapore, su per liquali per distinti interualli (come si uede nel marrobio) sono alcune rotelle, nelle quali è il seme nero, nasce in luoghi sassosi. Le frondi hanno uirtù di consolidare le ferite, senza lasciarui nascere infiammaggioni.

SEMPREVIVO.

Il Sempreuiuo maggiore è cosi stato chiamato, per esser sempre le sue frondi uerdi. Produce questo i suoi fusti alti un gomito, & qualche uolta maggiori, grossi come il dito grosso della mano, grassi, uerdi, & intaccati, come quelli del tithimalo caracio. Le frondi son grasse, carnose, lunghe quanto il dito grosso della mano, in cima a modo di lingue, delle quali le piu basse si distendono per terra, & quelle di sopra si conformano insieme a modo di un'occhio. Nasce ne i monti, & sopra le tegole, piantasi anchora ne i tetti. Ha uirtù d'infrigidare, & di ristrignere. Le frondi medicano al fuoco sacro alle ulcere maligne, contumaci, & serpignose, conferiscono alle infiammaggioni de gli occhi, alle cotture del fuoco, & alle podagre, tanto applicate per se sole, quãto insieme con polenta. Vsasi infuso utilmente il succo insieme con polenta, ouer con olio rosato ne i dolori del capo, beuuto uale al morso di quei ragni, che si chiamano falangi, alla dissenteria, & altri flussi di corpo. beuuto nel uino caccia i uermini lunghi del corpo. Applicato di sotto con lana, ristagna il flusso delle donne. Conferisce ungendosene a i difetti de gli occhi, causati dal sangue.

Nasce il Sempreuiuo minore ne i sassi, nelle muraglie, nelle macchie, nelle corone delle mura, & ne i sepolcri, oue non batte il Sole. Produce assai rami, che escono da una sola radice, sottili, tutti pieni di frondi picciole, ritonde, grasse & appuntate. Esce dal mezzo il suo fusto alto una spanna, nella cui sommita fa una ombrella, con fiori piccioli, & pallidi di colore. Hanno le frondi sue le uirtù medesime del predetto.

Il terzo Sempreuiuo, ilquale chiamano alcuni portulaca saluatica, altri telefio, & i Latini illecebra produce le frondi piu grasse, & pelose, simili a quelle della portulaca. Nasce tra sassi. Ha uirtù calida, & acuta, & ulceratiua. Impiastrato con grascia, risolue le scrofole.

SATVREIA.

La Satureia è calda, & secca nel secondo grado, & seminasi di Dicembre, di Febraio, & di Marzo mescolatamente con l'altre herbe. Et anco sola si può seminare, la pulta di farina, & acqua della sua poluere fatta mondifica i membri spirituali. Anco la sua poluere confetta uale a quel medesimo. Dioscoride dice che l'uso della Satureia o santoreggia è conueneuole a conseruar la sanità, & mettesi ne cibi. Albumasar dice che la sua proprietà è di cacciar la uentosità, & l'enfiamenti, & le torsioni, & di smaltire il cibo, & discacciar le superfluità dello stomaco, & prouocar l'orina, & i mestrui, & sottigliare il uedere indebolito di mala humidità.

SISAMO.

Il Sisamo nuoce allo stomaco & fa puzzare il fiato, ogni uolta che mangiandosi ne resta fra denti. Risolue impiastrato le grossezze de uermi, gioua alle contusioni & infiammaggioni dell'orecchie, alle cotture del fuoco, a dolori colici & a morsi delle cerasie. Vnto con olio rosato alleggerisce i dolori di testa causati dal caldo del Sole. Vale particolarmente a i dolori de gli occhi. Si fa olio del suo seme.

TASSO BARBASSO.

TASSO Barbasso che è anco chiamato uerbasco è in somma di due specie, cioè bianco, & nero, nel che s'intende il maschio, & la femina Le frondi della femina sono simili a quelle del cauolo bianco, molto piu pelose, & piu larghe, il fusto bianco, pelo setto, alto un gomito, & qualche uolta piu, i fiori biãchi, ouer gialli pallidi, il seme nero, & la radice lunga, acerba al gusto, grossa un dito, nasce nelle campagne. Quello che si chiama maschio, produce le frondi lunghette, strette, & bianche, & il fusto sottile. Il nero ueramente sarebbe simile al bianco, se non hauesse le sue frondi piu nere, & piu larghe. Quello che chiamano saluatico, cresce con frondi simili a quelle della saluia, con fusti alti, & legnosi, & intorno a questi sono i rami simili a quelli del marrobio, il suo fiore è giallo, della splendidezza dell'oro. Sonuene due altre specie di pelosi, & bassi, che producono le frondi ritonde. Oltre a queste ne è un'altra terza specie, chiamata da alcuni lichnite, & da altri triallis, che produce al piu tre, ouer quattro frondi, ouer poche piu ruuide grosse & grasse, lequali sono a proposito per bruciare nelle lucerne. La radice de i due primi è costrettiua, il perche si dà ella con uino alla quantità d'un dado ne i flussi del corpo. La sua decottione gioua a i rotti, a gli spasimati, a i fracassati, & alla tosse antica, & lauandosene la bocca, mitiga il dolore de i denti. Il uerbasco, che produce il fiore aureo, tinge i capelli, & messo in qual si uoglia luogo, tira a se le tignuole. La decottione delle frondi fatta nell'acqua, conferisce a i tumori, & infiammaggioni de gli occhi. Conuiensi con uino, & con mele all'ulcere estiomenate, & con aceto alle ferite, medicano a i morsi de gli scorpioni. Le frondi del saluatico s'impiastrano anchora in su le cotture del fuoco. Dicono, che serbandosi i fichi secchi nelle frondi della femina, non si putrefanno.

THIMO.

IL Thimo è una herba molto odorifera, il cui fiore è epi timo appellato, & è questo fiore medicinale, perche egli ha uirtù di purgar la melanconia, & la flegma, & però ual contro la quartana, & l'altre malinconice infermità, delquale dobbiamo dare acuità alle medicine, & non meno per se medesimo dare si dee, però che egli ha natura di far tramortire, & inducere angustia delle interiora, uien meglio cõ la pianta che col seme, ama il campo esposto al Sole, marittimo & magro.

TARTVFI.

SONO i Tartufi notißimi a ciascuno. Ritrouansi in Toscana abondantemente per tutto belli, & großi, di due sorti. Et come che una ue ne sia, la cui polpa dentro alla scorza sia bianca, & l'altra bertina scura, nondimeno amendue queste specie hanno la scorza ruuida, & nera, Cauansi quiui copiosi da i nostri contadini, per esser molto in pregio appresso a i magnati. Trouansene nella ualle Anania della giuriditione di Trẽto, di quelli, che oltre all'esser piccioli, hãno la scorza liscia, et pallida, sciapiti, et poco aggradeuoli al giusto. Fece de i Tartufi mẽtione Plinio al II cap. del XIX libro. cosi dicendo. Nascono i Tartufi in luoghi secchi, & arenosi tra gli sterpi, & trouansi di quelli che son maggiori d'una mela cotogna, che passano una libra di peso Sono di due specie, arenosi cioè alcuni et inimici de i denti, & alcuni altri puri, et sinceri E differenza anchora tra loro del colore nero, & rosso, come che di dentro sieno tutti bianchi, Lodansi piu de gli altri gli Africani. Ma diremo noi che i Tartufi sieno uitio della terra? Veramente non si puo intendere che sieno altro, ma non facilmente si puo intendere, se da principio si concreino di quella grandezza, che si ritrouano, o se uiuano, o nò Sono pochi anni, che essendo Laertio Licinio Pretore di Spagna in Cartagine, si guastò i denti dinanzi, mangiando un Tartufe, nelquale era dentro un danaio Ilche dimostra, che la terra di sua natura si raccoglia in se medesima, & si condensi. Questo si uede certo nelle cose, che nascono, & non si posson seminare. Oltra di questo dicena al III cap. del medesimo libro. Nascono i Tartufi, quando nell'autunno spesso pioue, & spesso tuona, sono teneri la primauera, in alcuni luoghi nascono, & si seminano trasportati da i fiumi, come nel paese di Mitilene, doue non uogliono, che nascano, se non per l'inondationi de fiumi, i quali li trasportano da i Tiari, luo

go oue nascono i Tartufi copiosissimi. I Tartufi (diceua Galeno al 11. delle facultà de gli alimenti) si possono connumerare con le radici, & con i bulbi, per non ritrouarsi in loro alcuna apparente qualità. Coloro adunque che gli usano ne i cibi, hanno una materia atta a riceuere tutti i condimenti che si gli danno, come sono tutte le altre cose che non hanno in se qualità ueruna euidente, & che sono al gusto acquosa & sciapite. Lequali tutte comunemente danno al corpo un nutrimento priuo d'ogni qualità, & solamente alquanto frigidetto, & così grosso, come è quello che si mangia. Imperoche quello de tartufi è piu grosso, & quello delle zucche piu sottile, & la medesima proportione è anchora ne gli altri, che sono di simile natura. Scrissene altrimenti Auicenna al 11. de suoi canoni, così dicendo. I Tartufi son composti di piu terrestre sustanza, che acquea, & son priui d'ogni sapore. Generano melanconici, & grossi humori, piu che tutti gli altri cibi, & oltre a ciò paralesia, & apoplesia. Digerisconsi malageuolmente, & aggrauano lo stomaco. Chiamano i Tartufi Greci, Ὕδνα, i Latini, Tubera, gli Arabi, Ramech, Alchamech, Tamer, & Kema, i Tedeschi, Hirtz brunst, li Spagnoli, Turmas de tierra, li Francesi, Truffle.

TEREBINTO.

Il Terebinto è albero conosciuto. Le cui frondi, frutto, & corteccia hanno uirtù costrettiua, et uagliono in ogni cosa, quanto quelle del lentisco, preparandosi però, e togliendosi in quel medesimo modo. Mangiansi il frutto del terebinto, ma nuoce allo stomaco, scalda, prouoca l'orina, & incita a lussuria. Beesi con uino contra al morso di quei ragni, che si chiamano phalāgi. Portasi la sua ragia dalla sassosa Arabia, nasce parimente in Giudea, in Soria, in Cipri, in Libia, & nelle isole Cicladi. L'eccellente è la bianca, trasparente, di colore di uetro, che tiri al ceruleo, & odorata di odore proprio di terebinto. Ha tra tutte l'altre ragie il primo luogo quella del terebinto, & dopo questa è quella del lentisco, & poscia quella del pino, et dell'abete, a cui succedono quella del pezzo, & quella de i gusci delle pine. Hanno tutte le ragie uirtù di scaldare, di mollificare, di risoluere, & di mondificare. Sono conueneuoli per loro stesse, & composte in forma di lettuario con mele, alla tosse, & a i

thisici. Purgano l'infirmità del petto, prouocano l'orina, maturano le crudità, & mollificano il corpo, replicano i peli delle palpebre. Guariscono la scabbia, ungendosene con uerde rame, uetriolo, & nitro. Vagliono al flusso della marcia delle orecchie, messoui dentro con olio, & con mele, & similmēte al prurito delle membra genitali. Mettonsi ne i cerotti mollificatiui, ne gli empiastri, & ne gli unguenti che si preparano per le lassitudini, & giouano, applicate, & unte per se stesse, a i dolori del costato.

Trifoglio.

Il Trifoglio, ilqual chiamano i Greci Triphillon, altri Oxitriphillon, altri menianthes, & altri lo chiamano asphaltio, & alcuni cnicio, è una pianta, che cresce sopra l'altezza d'un gomito, con fusti sottili, neri, & simili a i giunchi, donde nascono alcuni pendenti piccioli, da ciascun de iquali nascono tre frondi simili al loto herba. Hanno queste, quando sono nate di poco, odore di ruta, ma come son ben cresciute, odore di bitume. Produce il fiore, porporeo, e'l seme alquanto largo, & peloso, da una banda lungo, cō un cornetto in fuori, la radice sua è sottile, lunga, & dura. Giouano il seme, & le frondi beuute nell'acqua a i pleuretici, all'orina ritenuta, al mal caduco, & a i principij dell'hidropisia, & alle donne che son difettose del mal di madrice, prouocano i mestrui, dansi del seme tre dramme, & delle frondi quattro. Le frondi trite, & beuute con aceto melato, son contrarie a i morsi de i serpenti. Dicono alcuni, che la decottione di tutta la pianta, delle radici, & delle frondi applicata per fomento, toglie uia i dolori a coloro, che sono stati morduti dalle serpi, ma se con questa acqua medesima, che sia alcuno stato liberato, si fomenta poscia alcun altro, che habbia qualche ulcera, diuenta cosi come se fusse ancor egli morduto dalle serpi. Dieronne alcuni tre frondi, ouer tre grani di seme a bere con uino nelle febbri terzane, & quattro nelle quartane, come cose da risoluere i circuiti. La radice si mette ne gli antidoti.

TELEPHIO.

IL Telephio è simile alla portulaca, tanto nelle frondi, quanto nel fusto. Ha due concauità in ogni nodo, onde procedono le frondi. Produce dalle radici hor sei, hor sette fusti, pieni di frondi di colore celestino, grasse, uiscose, et carnose. Il fiore è hor giallo, & hor bianco. Nasce ne i luoghi coltiuati, & maßime tra le uiti la primauera. Le frondi empiastrate per ispatio di sei hore sanano le uitiligini, ma bisogna poscia fargli sopra un linimẽto di farina d'orzo. Ilche fa anchora ungendosene insieme con aceto al sole, lauando però il luogo, come è secco il linimento.

TEVCRIO.

FECE del Teucrio memoria Plinio per due diuerse specie, cosi dicendo. Ritrouò Teucro nella medesima età il Teucrio herba chiamata da alcuni Hermio, laquale sparge i ramuscelli a modo di sottil giunchi, con picciole foglie. Nasce in luoghi aspri, il sapore suo è austero, & non produce ne fiori, ne seme. Conferisce a i difetti della milza. Ilche dicono esser stato ritrouato da alcuni, iquali hauendo messo le interiora di certi animali sopra esso in campagna, ritrouarono essersi attaccato alla milza, & hauerla già del tutto disfatta. Chiamano alcuni Teucrio un'altra pianta, laquale produce i rami simili all'hissopo cõ assai gambi, & foglie simili a quelle delle faue. Comandano ch'ella si ricolga, quando fiorisce, ilche dimostra, che pur si credessero costoro, che questo producesse i fiori, & quello maggiormente lodano, che si ritroua ne monti di Pisidia, et di Cilicia. Questo tutto disse Plinio. Ilche ha fatto pensare a molti, che intendesse egli di quella pianta chiamata da chi faua graua, & da chi faua inuersa, laquale prendono alcuni ingannandosi per il Telefio scritto nella fine del secondo libro da Dioscoride. Del Teucrio scrisse Galeno all'ottauo delle facultà de semplici, cosi dicendo. Il Teucrio ha uirtù incisiua, è composto di sottili parti, & imperò sana la milza. E secco nel terzo, & caldo nel secondo grado. Chiamano il Teucrio, i Greci, Τεύκριον, i Latini Teucrium.

THLASPI.

Il Thlaspi è un'herbetta, che produce le foglie strette, lunghe un dito, uoltate a terra, grassette, & appuntate in cima. Ha il fusto sottile, lungo due spanne, nõ senza ramuscelli che lo circondano per ogni intorno, ne iquali è il frutto, ilquale dal nascimento si ua slargando in forma di quello delle lenticchie, con seme dentro simile al nasturtio, eccetto che nella cima è alquanto sfesso, & da una banda compresso, dal cui effetto s'ha acquistato il nome. Il fiore biãcheggia. Nasce nelle uie, nelle siepi, & ne i fossi. Il seme al gusto è aspro, & calido, del quale beuutone un acetabolo purga la collera di sotto, & di sopra. Messo ne i cristeri gioua alle sciatiche. Beuuto fa il flusso del sangue, rompe le posteme interiori, prouoca i mestrui, ma ammazza le creature nella madrice. Riferisce Crateua herbario esser un'altro Thlaspi chiamato da alcuni Senape di Persia. Produce questo le frõdi piu larghe, & la radice maggiore. Mescolasi con quelle cose di cui se ne fanno i cristeri per le sciatiche.

TRISSAGINE o Camedrio.

Il Camedrio herba notißima a ciascuno, chiamano i Toscani meritamente Querciuola, imperoche Camedris non uuole rileuare altro, che picciola quercia. In Lombardia si chiama per la maggior parte Calamandrina, & da molti herba delle febbri, imperoche la sua decottione beuuta alquante mattine libera spesso dalla febbre terzana. E ueramente questa herba in Toscana in grande riputatione, per essere (come predicano gli sperimentatori) mangiata cruda a modo d'insalata la mattina a digiuno, rimedio sicurißimo a preseruarsi dalla peste, non mãco che si faccia lo scordio suo congenero. Il Fuchsio nel suo maggiore herbario dimostra essere il Camedrio di quattro specie, quantunque da gli antichi piu che d'una non si faccia mẽtione. Scrissene Theofrasto al cap. x. cap. del IX. libro, cosi dicendo. Le frondi della Trissagine uagliono alle rotture, & parimente alle ferite, & all'ulcere corrosiue cotte nell'olio. Il seme purga la collera, & gioua a gli occhi, & le frondi pur trite nell'olio leuano l'albugini de gli occhi. Ha questa herba frondi di quercia, è lunga quasi una spanna, odorata, & soaue. Ma non però sono tutte le parti della sua pianta utili ad una cosa medesima, auenga che per cosa marauigliosa

ſi uede, che una parte della ſua radice purga per diſotto, l'altra per uomito, come quelle della thaſsia, & dell'apios. Tutto queſto diſſe Theofraſto Onde non è gran marauiglia, ſe la decottione ſua ſcacci la febbre terzana, & maſsimamente purgando il ſuo ſeme la colera, come ſcriue Theofraſto. Scriſſene Galeno all'VIII. delle facultà de i ſemplici, in queſto modo parlandone. Vince nel Camedrio la qualità amara, quantunque habbia quaſi ella alquanto dell'acuto. Et però meritamente riſolue, & liqueſa le durezze della milza, prouoca i meſtrui & l'orina, incide i groſsi humori, & mondifica l'oppilationi delle uiſcere. Et però ſi puo porre tra quelle coſe che ſcaldano, & diſſeccano nel terzo ordine, quantunque ſia ella piu calda, che ſecca. Chiamano i Greci il Chamedrio, Χαμαίδρυς, i Latini, Chamædrys, & Trixago. gli Arabi, Camederios, Chamadrius, & Kemadrius, i Tedeſchi, Gamanderle, & Bathengel, li Spagnoli, Chamedreos, i Franceſi, Germandree.

THIMELEA.

La Thimelea beuuta prouoca per diſotto la colera, la flemma & gli humori acquoſi. Beuute le frondi con uino adacquato purgano gli humori acquoſi. E la herba nociua allo ſtomaco. Applicata di ſotto, ammazza il parto ungendoſi con il ſeme trito inſieme con nitro et aceto, coloro che malageuolmente ſudano.

TRAGO.

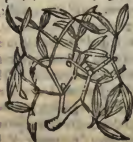
Il Trago naſce abbondantemente nelle maremme creſcendo all'altezza d'un palmo, produce i rami attorno aſſai piccioli acini come granella di grano appontati in cima roſſeggianti, & molto al guſto coſtrettiui de quali beuendoſene dieci nel uino giouano a fluſsi ſtomacali & muliebri.

VETRIOLA.

La Vetriola che per altro nome parietaria s'appella, è herba calda, & ſecca nel terzo grado, chiamaſi uitriola, però che ſe ne purgano i uetri, la quale quando è ſecca è di niuna efficacia, & uerde è di molta operatione, la cui uirtù è diafforetica, & eſtenuatiua. Cõtra la frigidità dello ſtomaco & delle budella, & contro al lor dolore, & cõtra la ſtranguria, & diſſuria ſi prenda la detta herba, & ſi ſcaldi in un teſto ſenza alcun liquore, & ſi ponga nel luogo doue è la doglia, & ſi cuoca in uin bianco alquanto acetoſo con la cruſca. Contro la ſtranguria & diſſuria ſi cuoca in acqua ſalſa, & olio, & impiaſtriſi ſopra il pettignone. Val

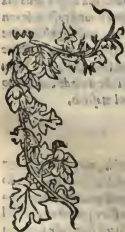
molto cotta, & mangiata contro al dolore dello stomaco per frigidità, & uentosità. Anchora pesta alquanto, & scaldata con uino: & crusca disenfia.

VIOLA.

La uiola è fredda, & humida, dellequali quãdo sono uerdi si fa zucchero, & olio uiolato. Ma lo sirepo uiolato si fa delle secche, & delle uerdi, ma quel che si fa delle secche ha meno efficacia. Il zucchero uiolato si fa nel modo che'l rosato. Lo sirepo si fa in questa maniera cioè, che si prendono le uiole, & si cuocono in acqua, & della colatura, & del zucchero si fa sirepo. Ma se si facesse del loro sugo & del zucchero sarebbe migliore. L'olio uiolato si fa in questa maniera, cioè, che si prendono le uiole, & si cuocono in olio, & la colatura sarà olio uiolato, ilquale riccuuto dentro uale contro la distemperanza della disordinata fatica di tutto il corpo. Anco la sua untione fatta sopra il fegato uale contro al riscaldamento. L'untione fatta di quello sopra la fronte, & sopra le tempie rimuoue il dolor della testa che da caldo procede. Le uiole hanno uirtù amollitiua, refrigeratiua, et lassatiua, ma sono poco lassatiue & purgano principalmente la colera rossa, onde uagliono contro la terzana, & contra la distemperanza del fegato in calore, & contra l'oppilatione del fegato, & contra la giallezza, & contro al difetto dello appetito per cagione di colera. Peste, & poste sopra le calde apostеme nel principio uagliono, & quello medesimo adopera la sua herba, è la fomentatione dell'acqua, doue sarà cotta la sua herba a i piedi, & alla fronte fatta nell'acute infermità, prouoca sonno, & è da sapere che lo siropo uiolato si dee più cuocere che'l rosato altramente tosto si corromperebbe. Seminasi il seme della uiola, si come anco delle altre herbe, nelle piazze, a due tempi, cioè nella primauera, & nell'autunno. Coltiuasi come le altre herbe, cioè che si tonde & herpica, & alle fiate si adacqua. si piantano dopo gli idi di Marzo, & dopo calende di Maggio. Et il foglio della uiola è rinfrescatiuo, & utile alle infiammaggioni. Parimente la uiola bianca si semina ne i solchi, & del mese di Gennaio si traspianta fino al Febraro.

VISCHIO.

Lo ottimo Viscio è quello, che è fresco, nuouo, di dentro di colore di porro, & di fuori rossigno, & che non ha ne dell'aspro, ne del semoloso. Si fa di

certi acini, che nascono in su le quercie da certa pianta, che ha le frondi simili al bosso. Pestansi gli acini, & lauansi, & poscia si cuocono nell'acqua. Sono di quelli che lo fanno masticandoli. Generasi anchora in su i meli, in su i peri, & in molti altri alberi. Trouasi oltre a ciò in alcune radici d'arbuscelli. Mollifica il uischio, risolue, & caua, matura le posteme che uengono dopo le orecchie, i turbercoli, & tutte l'altre posteme con ragia, & cera. Sana le epinittidi, applicato in una faldelletta. Mollifica applicato insieme con incenso l'ulcere uecchie, & le maligne posteme. Cotto con calcina, ouer con quella pietra che si dimanda gagate, ouer con l'asia, & impiastrato sminuisce la milza, messo in sù l'unghie corrotte con orpimento, ouer sandaraca le sturpa uia. Incorporato con calcina, & feccia di uino diuenta piu ualoroso.

VITE BIANCA O BRIONIA.

LA Vite bianca, laquale chiamano alcuni Brionia, è simile ne i sarmenti, nelle frondi, & ne i uiticci alla uita domestica; ma sono tutte queste sue parti piu pelose, abbraccia cõ i suoi uiticci tutte le piante che gli nascono appresso, produce il frutto racemoso, & rosso, cõ il quale si pelano le cuoia. I suoi asparagi che escono teneri nel suo primo germinare, cotti ne i cibi, soluono il corpo, & prouocano l'orina. Le frondi, il frutto, & la radice hanno uirtù acuta, il perche si mettono utilmente con aceto, & sale in su l'ulcere, che chiamano chironie, & in quelle che si conuertono in cancrene, che son corrosiue, & in quelle delle gambe contumaci & sordide. La radice con eruo, con creta di Chio, & fiengreco mondifica il corpo, & fa tirar la pelle, spegne le macole della faccia, & i quosi, le lentigini, & le cicatrici nere. Ilche fa parimente cotta nell'olio, tanto che diuẽti liquida, toglie uia i liuidi, & le reduuie delle dita. Impiastrata con uino, risolue le infiammaggioni, & rompe le posteme, mettesi commodamente nelle medicine corrosiue, trita, & applicata caua l'ossa rotte. Si dà per tutto uno anno ogni giorno a bere al peso d'una dramma, a coloro che patiscono il mal caduco, si dà nel medesimo modo a gli attoniti, & a i uertiginosi. Gioua, beuuta al peso di due dramme, a i morsi delle uipere, ammazza la creatura nel corpo, conturba qualche uolta l'intelletto. Applicata di sotto alla natura delle donne, prouoca le secondine, & similmente il parto, beuuta prouoca l'orina. Fassene lettuario con mele per coloro che malageuolmente respirano, & che sono in pericolo di strangolarsi, per la tosse, per gli spasimati, rotti, & per li dolori del costato. Beuuta con aceto al peso di tre oboli trenta giorni, consuma la milza, & per il medesimo s'impiastra di fuori con

fichi. Fassene decottione per farui sedere dentro le donne per li difetti loro, perche purga la matrice, ma fa sconciare. Il succo si spreme dalla radice la primauera, ilquale beuuto con acqua melata, solue la flemma. Il seme s'unge efficacemente per la rogna, & per la scabbia. Il succo beuuto con grano cotto, fa abondanza di latte.

VIRGA PASTORIS.

VIRGA pastoris è il cardo saluatico, & è freddo, & secco. Et solamente le sue foglie si consanno ad uso di medicina uerdi, & secche. Ma uerdi sono di maggiore efficacia, & hanno uirtù di costringere di scacciare, & d'infreddare. Et lo impiastro fatto della sua poluere, & d'aceto, & d'albume d'ouo sopra il pettignone, & sopra le reni uale contro al flusso del uentre. Anco la sua poluere data in ouo da inghiottire uale a quel medesimo. Dato col sugo della piantaggine uale a quel medesimo, e al flusso della femina la fomentatione fatta dell'acqua della sua decottione. E pesta uale alle calde aposteme, & posta soprá il capo raso uale contra la frenesia & dolore per calda cagione. E questa herba molto consolidatiua delle fresche ferite. I semi, e i uermicelli iquali sono ne cardi secchi sopra la radice son ricercati da gli uccelli, e cantano quando si danno loro. Dice Isidoro che la sua radice cotta in acqua accende il desiderio a i beuitori. Et che il cardo è utilissimo alla matrice, & aiuta le femine, acciochè generino figliuol maschio.

XIRIDE.

IL Xiride ha frondi simili all'iride, ma piu larghe, & piu appuntate in cima, dal mezzo delle quali esce il fusto assai grosso alto un gomito, dal quale pendono alcune siliquе triangolari, nelle quali è il suo fiore porporeo, & nel mezzo rossigno, ha il seme ne i follicoli simili alle faue, tondo, rosso, & acuto, la radice è lunga, nodosa, di rosso colore. La quale è utile alle ferite della testa, & alle rotture dell'ossa. Impiastrata questa medesima con la terza parte di fior di rame, & con la quinta di centaurea maggiore, et mele, caua tutti i bronconi, & le saette che sono fitte nella carne senza dolore alcuno. Impiastrata con aceto, sana i tumori, & tutte l'infiammaggioni. Beuesi trita con sapa allo spasimo, alle rotture, alle sciatiche, alle distillationi del l'orina, & al flusso del corpo. Il seme beuuto al peso di tre oboli nel uino, è ualorosissimo a prouocare l'orina, & nell'aceto, a sminuire la milza.

XANTHIO.

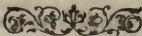
CHIAMASI uolgarmente il Xanthio Lappola minore, è notißima pianta a tutta Italia. Nasce copiosamente per tutte le publiche strade, & piu specialmente ne i laghi, quando rimangono asciutti Le sue lappole sono spinosette, & lunghette come l'oliue, lequali s'attaccano fortemente, quando son quasi mature, alle uestimenta. Scrissene breuißimamente Galeno all'ottauo delle facultà de semplici, cosi dicendo. Il Xanthio si chiama phasganio. Il suo seme ha uirtù di digerire.

ZVCCA.

LA Zucca ama terreno grasso, humido & bene ingrassato col letame. Dice Ruellio che questo auiene mirabilmente nella zucca, che i semi raccolti nel collo, producono zucche lunghe & sottili. Quelli che stanno nel uětre generano le zucche piu grosse, quelli del fondo le fanno larghe, et quando cominciano a crescere, si sostentano con pali. Quelli che si tengono per cauarne i semi, si lasciano nella gamba sino all'inuerno, dipoi tolte uia, si pongono al Sole, ouero al fumo, altramente i semi si marciscono per la muffa che ui si corrompono. Piantansi nella fine d'Aprile, & nel cominciamento di Maggio, tre o quattro piedi l'una dall'altra lontana in questa maniera, cioè due granella si sotterrino insieme a dentro intorno di tre dita per modo che i rami stiano disotto, & la pianta disopra.

Ma innanzi che si piantino si mettano in un uaso pieno d'acqua, & poi si gettino quelle che uanno a galla, & si piantino l'altre che uanno sotto. Et nel luogo doue si pongono si mescoli letame con la terra, & non si deono in fosse piantare, accioche le pioue non si raunino, & le coprino, & amorzino il germuglio. Et quando saranno nate alquāto leuate sopra terra, si sarchino, & ui si ponga intorno la terra, & quando sarà mestiere soauemente s'adacquino, & se saranno piantate in terra poco lauorata & cauata, quādo comincierāno a crescere si caui tutta la terra d'atorno ad esse profondamente, accioche possano estender le radici per tutti gli spatij, & quando saranno cresciute, si faccia disopra copritura a modo di uigna d'altezza, & statura d'uno huomo. Et i rami sogliuti si pongono disopra per l'ombra,

& sopra le dette zucche per lo troppo caldo si ponga herbe, acciochè meglio cre scano, o si lascino le sue uiti andare per terra, alla quale sarà utile molto, acciochè piu tosto, & piu zucche produca se i suoi capi principali, & piu grossi un poco nella uetta si rompano, acciochè facciano i rami iquali producono le zucche. Anco s'è trouato un modo di piantar piu tosto le zucche, & i melloni, & hauer piu tosto i frutti, cioè che si pone un poco di terra trita sopra la massa del letame cal dò di presente che delle stalle si caua del mese di Marzo, & sopra la detta terra si piantino i semi, iquali tosto nasceranno per lo caldo fumo del letame. Et poi che sa ranno nate si deono dalla rugiada della notte difendere con alcuna couertura, & nel tempo che la rugiada sarà restata di cadere, incontanente si traspongano con un poco di quella terra, & di letame nel luogo oue uorrai che stiano. Quelle che si serbano per seme sian quelle che prima nascono piu grosse, lequali si deono la sciare indurare in la sua uite infino al uerno, & poi si deono appiccare sopra pic colo fumo, è ottimamente si conserueranno. Et sappi che la grossezza del picciuo lo dimostra per innanzi di che grossezza sarà la zucca, poi quando la uorrai pian tare, aprila, & tranne il seme, & sappi che quanto in piu alto luogo saranno semi nella zucca, tanto le faranno piu lunghe. Et anco sappi che i semi serbati nel pre detto modo si serbano per tre anni. La zucca, è fredda, et humida nel secondo gra do, & genera chylo flematico, onde si confà a coloro che sono di calda natura, & propriamente a i collerici, ò a coloro che sono accidentalmente riscaldati. Per che mitiga il lor calore, & spenge la sete, & è loro ottima, & maßimamēte se col sugo delle mele cotogne, o delle melagrane si dia. Et a flematici si dee dare con pe pe, con senape, o con mēta, et se si arrostisce inuolta nella pasta il sugo che dentro si trouerà si dia a bere ad alcuno febricoso mitigherà il calore della febbre, e spe gnera la sete. Nell'acute febbri si dia la sua acqua, o lo siropo fatto di quella. Et la zucca cotta con la carne al tempo di state fa utilità a collerici. I suoi semi sono fred di, & diuretichi per la sottilità della sua sustantia, & specialmente si conuengono in medicina contra l'oppilatione del fegato, delle reni, & della uesсica, & contra la postema si prendano le sue granella monde, & si pestino bene, & ui si cuoca no alquanto in acqua d'orzo, & colata si dia allo infermo. Ma se non potesse ber cotale acqua, si faccia d'essa siropo, & li si dia, & nota che haueranno maggiore efficacia se non bolliranno.

DELLA AGRICOLTVRA TRATTA DA DIVERSI SCRITTORI ANTICHI ET MODERNI.

LIBRO QVARTO.

Della qualità della terra & de luoghi oue si hanno a piantar gli alberi accioche si posʃino bene alleuare.

ISOPRA si ha ragionato ampiamente la materia delle herbe, & perche ne compiuti horti si ricercano i fruttari, però tratteremo in questo presente libro delle piante. Dico adunque che non desiderãdo tutti gli alberi un medesimo terreno, è necessario saper eleggere quel terreno che sia buono per quelle piante che tu uorrai piantare, percioche alcuni uogliono l'aere molto caldo, et altri lo ricercano molto freddo, alcuni fanno bene in terra magra & alcuni in terra grassa, ma tutti si conuengono in questo che essi desiderano terra secca nella scorza disopra & disotto humidità per rispetto delle radici loro. Però si ha per uniuersale che quella terra che s'apre per la gran caldezza del Sole non è buona per gli alberi, pcioche entrãdo il caldo per le fessure della terra aperta, secca le radici et asciuga gli humori che cibano gli alberi. Non è parimente buona la terra salsa o che habbia dell'amaro, percioche gli alberi prendon sempre della qualità del paese oue essi son piantati, & essendo la terra salsa & amara anco essi son tali & producono i frutti di quella maniera, oltre a ciò non uengon punto belli, ma son picciooli, storti, rognosi & di poca sostanza. La terra dura & secca & di poca sostanza non è a proposito, percioche l'acqua non puo penetrare a dentro onde le radici de gli alberi grandemente patiscono, & se è di debil sostanza, l'acqua ricorre troppo presto di maniera che l'albero non puo punto godere. La humida parimẽte torna bene a pochi alberi, percioche i salci & tali altri rigermogliano ualo-

rosamente & ui uiuono. Adunque saranno perfetti i terreni asciutti & leggieri disopra, ma di sotto humidi & di molta sostanza, & uento & aere fresco se uogliamo hauer i frutti buoni & saporiti. Ma quando il terreno non ha bisogno di acqua sarebbe molto buono. Finalmente se le piante uagliono gran sostãza, pianta in terreni sostantiosi, se poca in deboli & leggieri, hauendo l'essempio di qualche altro albero uicino al luogo oue si uuol piantare, & ponga mente se quel tale è uerde, bello, o pur picciolo & rognoso, & se ui sono alberi saluatici, o canali d'acqua perciochè è segno doue sono i saluatici che farebbono bene i domestici di quella qualità. Et doue son canali d'acqua le goccie rouinano le piante. Si dee parimẽte auertire a non piantare alberi appoggiati alle mura, se non fosse però di tal generatione che bisognasse difenderli dal sole.

Oue, è in che luogo si debbon por gli alberi.

GLI alberi posti nelle ualli in luoghi freschi fanno assai meglio che ne piani. Et quei de colli fanno i frutti migliori, di buono odore, saporiti & che lungamente si possono conseruare. Alcuni alberi uanno con le radici molto profondamente, & questi tali uogliono il terreno che sia a proposito nel suo profondo. Alcuni altri hanno le radici loro come disopra, et questi amano le terre leggieri. Ma in qual modo si faccia bisogna che si habbiano alle mani le presenti regole. Che la terra per gli alberi sia leggiera dolce a lauorare, & abbondante d'acqua, di fonte o di fiumme, o di pozzo. Che l'albereto sia uicino a casa per rispetto dell'occhio del padrone. Che non habbia appresso fossati o cloache, perciochè lo spuzzo nuoce molto a fiori de gli alberi. Che sia lontano dall'aere, perche la paglia & la poluere uola su le foglie de gli alberi alla buca, et le fa seccare. Che si procacci di hauer i fruttari perfetti quando si uoglion piantare. Che su gli alberi fruttiferi non faccino le galline la sua stanza di notte, perciochè i pidocchi pollini guastano i frutti.

In che maniera si debbon piantar gli alberi.

I modi del seminare son diuersamente posti da gli scrittori, ma dopo hauer io considerato minutamente il tutto ne ho eletti tre per i lauoratori lasciando da parte il filosofar in questa materia, perciochè ogniuno non intende cosi facilmente le cose sottili & della natura. Dico adunque che ogni albero si puo piantare o seminare, & di questa sono i barbati che nascono lunge da l'albero doue non aggiungono le radici, o di barbato di quei che nascono dalla radice strappandole, o di ramo. Piantar di ramo è in tre modi, o tronco tagliato, o ramo schiantato, o punta da inserire, & di questi diremo di ciascun da per se piu innanzi. Sappia qualunche Agricoltore (et chiamo agricoltore ciascuno che si diletta di lauorar terra o sia Re, o chi si uoglia) che ciascuna pianta (secondo che testifica la sacra scrittura) ha forza da nascer da se stessa, alcune solamente della semẽza, altre di piantone o ramo,

altre

altre di ramo, & semenza, & ogni pianta che habbia semenze ha forza in essa da nascere, ma molte ue ne sono che l'hanno cosi fiacche, & di cosi poca forza & uirtù, che gli alberi che di essa nascono son tardi in alleuarsi. Escono suaniti, portano il frutto tardo, & suanito, & anco la maggior parte di essi riescono sterili, & che per esser buoni è necessario che si insitino, & traspiantino, & la pianta che non porta semenza nasce ne i suoi rami o radici, che la natura in cosa ueruna ordinaria non è difettosa, & ogni pianta ha in se medesima la sua semenza, dalla quale si multiplica o di semenza, o di ramo o di radice, & anco alle uolte in tutto.

Molti de gli alberi che portano semenza, & anco la maggior parte han forza ne i rami, & piantoni per nascer di essi, & farsi buoni alberi, altri non han uirtù ne i rami, che è molto falso quel che disse il Crescentio, che ogni albero pigliaria di ramo, ilche è impossibile nel Pino, nel Cipresso, Ginebri, & molti altri, a i quali ha anco dato Dio uirtù nel ramo, per alleuarsi, ad altri solamente nella semenza, & ad altri nell'uno, & nell'altro Ciascuno albero che non habbia semenza è necessario che nasca o di alcun barbato di radice, o da alcuno ramo o piantone, come i salci. Altri han piu forza ne i rami, & maggior uirtù per nascere, ma nascono similmente dalla semenza. Vero è (come ho detto) che per la maggior parte quei che nascon dalle semenze, non riescono, & non rispondon tali come i padri, & anco non pare a me, che lo indouinasse Teofrasto dicendo, che niuno albero di semenza era buono, forse che nella Grecia non riusciuano, ma presso noi uediamo pur talhora riuscir bene di semenza come sono auellane, & amandole, & molti altri. Dice che, perche sien buoni è necessario di inserirsi, se hauesse detto migliori, io gli lo haurei concesso, che ogni albero che è inserito da assai miglior frutto, ma non perciò resta che non sien buoni ancora che non sieno insitati, quanto piu, che secondo l'opinione di alcuni, ui sono di molti alberi fruttiferi che non si possono insitare, con tutto ciò son di buoni frutti, & anco questi tali non possono nascer di ramo, ma di sola semenza. Ne gli alberi che han la semenza minuta è sempre piu uiua la uirtù, & forza per nascer ne i rami che non nella semenza, come si uede ne i fichi, oliue, uite, è ben uero che ogni pianta, che nasce di semenze è di piu lunga uita che quei che si alleuano di barbati o di ramo, come uedemo ne i fichi saluatichi, sambuchi, & in tutti i saluatici, iquali si alleuano dalla semenza, che mãgiano gli uccelli, & cadono nel campo. Ogni albero che nasce dalle semenze, & anco quei che nascono di loro stessi fan le radici alle superficie della terra, perche habbino da riuscir buoni si han da traspiantare. Ogni albero che o di ramo, o barbato, o di puca si cria, nasce piu presto, & è di molto miglior frutto, & molte uolte seminando semenze di buoni alberi nascono sterili, & saluatici, & ponendosi rami di alberi saluatici riescono alberi fruttiferi, tanta è la differenza de i rami al le semenze. Quei che meglio prendono di ramo son quei che hanno i rami uerdi, belli, di liscia scorza, piena di sugo, & di sustantia, non dico i rami uerdi nell'esser in che sono per forza, & naturalmente, ma nello aspetto o uista, come l'oliue, noci,

Oliue

Oliue

fichi,& alamo bianco,che(come dissi)hanno la scorza fresca, & liscia non rognosa,ma i tali piu pigliano di rami uecchi,che habbin molti modi, perche per li gittano,& bisogna che sien sani,& uerdi. Di questi pigliano meglio i flessibili, che gli altri,chiamati uitici. Et questi si deon calcar molto, quei che non pigliano di ramo,son quei che han la scorza molto brozzolosa,& che i rami paion secchi,come il pino,ginebro,cipresso,che alla uista paion secchi,& senza uirtù Vero è che ne i tali alcuni piglian di ramo come il Moro, & han da esser nuoui di cinque in sei anni,ilche in quei che ho detto non saran nuoue ne uecchie.

Qualunque albero che non si puo insitar di puca o di escudetto non piglierà di ramo,& percioche per por gli alberi bisogna prima la semenza, prima dirò di quei che si han da por col seminargli in che modo,& in che tempi,ma questo auiso dò io prima,che doue si ha da porre alberi o qualunche altra cosa di semenza, & anco di qualunche sorte si sia(se non è pertica molto alta)non entrino Galline che nel mondo non è cosa tanto dannosa,& contraria qualunche picciola pianta così con lo scauar che fanno con piedi come col becco. Le simenze son di due sorti,una con l'ossa,& l'altra nò,& con l'osso comprendo le noci, & ogni semenza, che ha osso duro,altre non l'hanno,che non semenze minute come di mela o pera, o d'altra sorte come son lauri,& cipressi. Quelle che son dure, come la prima è buono che si seminino nel fin d'Ottobre o fino a mezzo Nouembre, percioche la durezza della scorza o dell'osso si spezzi,& apra con l'humor dell'Inuerno. Et quando uengono i caldi della Primauera uengono poi ad hauer fatto qualche poco di radice,& con la uirtù del Sole uien poi crescendo,eccetto che non fossero in terreni estremamente freddi,& humidi che ne i tali si posson ben seminare le simili semenze passato il mese di Dicembre fino per tutto il mese di Gennaio,& parte di Febraio,tuttauia ha sempre qualche uantaggio quella semenza che è seminata o posta a buon'hora,pur che nõ sia fuor di tempo.Ma se son semenze minute, (che minute chiamo io quelle di melapera, & ogni altra semenza debole, & di pocà forza)si deue seminar la Primauera,che faccia gia caldo,ilquale aiuta molto a far uiuaci,& suegliar le semenze,che se si seminessero innanzi l'Inuerno,la moltitudine dell'acque,& gran freddi l'affogarebbeno,& stringerebbono a fatto. Con tutto ciò se è terreno o molto caldo o asciutto si potran metter in terra innanzi l'Inuerno,ma ha da esser presto,acciò che se si potesse,fossero nate prima che sopragiungessero i geli,o che almeno habbin fondate le radici. Circa la prima si de fargli & usargli gran studio,ma le tale che nõ ricercano che se gli faccia tante carezze,meglio è che sien poste appartate ciascuna da per se,& se si porranno insieme faccisi in modo che sempre ci sia lo spatio di un palmo dall'una all'altra, & quanto una mano sia sotto la terra. Ma quelle che son minute,& debole,che son quelle della seconda sorte che habbiamo detto, per far bene deono andare in ara come quelle del cauolo o del porro,& altre ortaglie pur che sieno seminate molto rare. In ciascuna sorte di semenza o sian con osso o nò,o noci sia di albero sano ne nuouo ne uecchio,ma sia di buona,& forte età. Similmente sia di molto frutto,& mol

to buono, & la ſemenza ſia ſcelta la migliore fra la buona, peſante, ſana, liſcia non ſproportionata di corpo, ne rancida o acetoſa o bruſca, ma ben matura, & colta in buona ſtagione. Molti ſono che uſano di ſeminar il frutto coſi intero con la ſua ſemenza, dico o un pero, o un pomo, o ſimile altro frutto, & io non crederò che faccino errore, ma queſto è eſſendo il frutto di buon ſapore odorifero, dolce come è pera, & mela cotogne, che la ſemenza prende anco qui della bontà del ſputto piu perfettione che in quelle che ſon ſemenze bruſche, come ſon di naranci o limoni, uſciranno aſſai piu bruſchi i frutti, che ſe foſſe ſolo da per ſe ſenza il ſuo frutto ſeminata la ſemenza, perche è coſa chiara che piu ſi conſeruerà nell'eſſer ſuo ciaſcuna coſa ſtando con chi le conſerua, che in quel modo che la coccia delle noce conſerua dentro la propria noce, coſi conſerua quella polpa delle mela cotogne. Queſto modo di ſeminar coſi non dico io per i frutti che han polpa, & oſſa ſotto, come uiſciole, cereſe, bericoche, & mela cotogne anchora, & altre ſimili penſo che acquiſterà bontà ſeminandoſi l'oſſo con la ſua polpa. Hora hauuta la ſemenza (ſe ſi ha da ſeminar da per ſe ſeparata come ſi è detto) ſpianiſi bene una ara o due ſecondo che ſia la quantità ſpezzando, & tritando ben la terra, & ben nettandola, & purgandola di tutte le pietre, herbe, & bruttezze, & meglio che ſia in terreni che non ſien lauorati anchora, acciò ſia piu ſuſtantioſo che in queſti ciaſcuna ſemenza piglia meglio, & creſce piu toſto, & non ſe ne potendo hauer di ſimile, ſia terra molto freſca & ripoſata, ſia ſimilmente leggiera, & ben ſtabbiata con letame uecchio, & marcio, & quanto piu ſia poßibile meſcolato, & incorporato con la terra, ſia l'ara lunga, & ſtretta, perche dalla banda di fuori poſſa poruiſi la ſemenza, coprirla, & ſcaldarla, & nettar gli arbuſcelli. Altri pongono queſte ſemenze in uaſi di terra, & quel che dico nell'uno intendaſi nell'altro, che non ui è altra differenza ſe non eſſer l'are o grande o picciole. Vero è che quei che ſi pongono nel ſuolo, oltre il uātaggio che ha di hauer piu terra naſcono, & creſcon meglio, perciò che è maggior caldo nel ſuolo della terra nell'Inuerno, che nella State. Hor ordinata, & tritata ben la terra, pongauiſi la ſemenza molto per ordine, & con un criuello cernaſegli ben la terra ſopra molto delicatamente quanto ſarebbe alta due o tre dita. E meglio di ſeminar queſta ſemenza nel creſcer della Luna che nello ſminuire, ſi come ho detto nell'altre parte, & dirò anco piu oltre che per eſſer precetto di ſi grande utilità, io lo repeterò piu uolte. Sia in giorno caldo che non faccia freddo, & ſe foſſe tempo che minacciaſſe pioggia, nō ſi adacqui prima che pioua, che aſſai piu aiuta ad aprire la pioggia che l'acqua delle fontane o de i pozzi, ne eſſendoui pioggia, per tale effetto, l'acqua del fiume è migliore, & ſe biſognaſſe che foſſe di pozzo, ſia di freſco cauata, perche allhora è calda. Adacquiſi l'ara con gran diligenza, non uada l'acqua in fretta, & con furia, perche ammontona la terra, & uiene a ſcoprir la ſemenza, gittiuiſi ſopra una rete per i paſſari che la ſcauano. Se queſti tali arbuſcelli naſceranno ſpeßi, lieuinſi alcuni, & facciānſi piu rari con ſpatio dall'uno all'altro, accioche meglio creſcano & ſe fa gran Sole cuopraſi dal gran caldo con qualche fraſcato o altra coſa om-

brosa,& la mattina,& la sera con la notte restano scoperti,& nell'Inuerno cuopransi la notte, & sian scoperti di giorno, eccetto però, che non fosse il giorno aspro di freddo,& di uenti. Son molti che seminano queste tali semenze su la State,dicendo che l'inacquar spesso la terra,(& bene)la fan piu presto nascere. E nel uero che io non nego che allhora non possa similmente nascere, ma ha gran uantaggio quello che è stato seminato nella Primauera,che oltre l'aiutargli piu il tempo per esser il Sol piu gagliardo,sarà piu gagliarda come piu cresciuto a sopportare i freddi dell'Inuerno, quanto piu che quel gran caldo della State piu aiuta a ricuocere & scaldare, abbruciar le tai semenze,quando uoglion dar fuori, che quando se gli uuol cader la foglia,che il medesimo che opra il tempo nell'albero, opra nelle semenze. Diuise Dio i tempi,alcuno per piantare, & seminare, & altri per raccogliere,altri per lauorare,& tutti per ben fare La primauera,come dice Teofrasto, è un tempo buono non sterile,molto opportuno, & apparecchiato per produrre ciascun albero,perciò che è caldo,& humido & il suolo della terra ha da star spugnoso,& tale bisogna che sia per seminar qualunche semenze. La State è calda,& secca,& l'inuerno freddo,& humido, & perciò questi tre altri tempi non sono cosi al proposito come è la Primauera per produr le piãte, se non sono aiutate con qualche cosa di quel che ha la Primauera che sono calore, & humore, che ne l'Inuerno la refocille col caldo,& nella State gli dia assai acqua. Con tutto ciò il suo naturale preuale assai, & con ragione, che l'uno lo fa Iddio, & l'altro ua per l'industria de gli huomini. Dopo che gli arbuscelli nati di semenza saranno alquanto cresciuti ponganseglì i suoi pali per appoggiarli piccciolini, acciò uadano dritti,& leuisegli uia quel che nasce da basso, acciò la uirtù,& sustanza attenda a tirar in alto, & a crescere, perche ogni pianta che è nuoua ha bisogno dell'augumento, & crescer in alto, fin che sia in tal essere che bestie non la possan rodere, & quel che si uuole che cresca in alto, se gli ha da troncare le rame basse pur che gli resti sempre due o tre ordini di frondi, perche se l'uno gelasse ouero fosse rosso, & guasto non si habbia a perder totalmente, quelle piante che si uorrà che crescan in trauerso, & non in alto, si ha da troncargli la cima che uerrà a far rami,& corpo. Similmente si alleuano gli alberi molto alti se son posti,& piantati o seminati bene appresso l'un l'altro, ma stando separati si empion piu nel corpo, & crescono per trauerso, & per questo potrà il padron della possessione ueder qual piu gli piacerà di hauere o alti,o grossi,massimamente quei che si tengono per l'ombra, & non per frutti. Similmente qualunche pianta nuoua si sia ha bisogno che le sia piu uolte zappata,& minutata la terra al piede,acciò stia solleuata,& tenera. Et perciòche dissi di sopra che l'ara,che era per seminarui le semenze de gli alberi bisognaua che fosse bene stabbiata, & ui sono di certi a quali lo stabbio nuoce, trattando di ciascun separatamente,& da per se,dirò a quale è utile,& a qual contrario. Ma torno a dire nel por di queste semenze picciole,che le grandi si pongono meglio innanzi i grã freddi dell'Inuerno,eccetto se non fossero i terreni smisuratamente freddi, & humidi.

Ma circa le minute semenze, è il parer mio che sien poste dopo i gran freddi del l'inuerno che di Febraio, & di Marzo, se non fossero però luoghi molto caldi & anchora che nel fare il contrario talhora succeda bene, nella maggior parte delle cose si ha sempre da metter in opra il piu sicuro, se non uogliamo poi pentirsene molte uolte. Et questo quanto al por de gli alberi in generale della sua semenza, del traspiantargli poi si parlerà piu oltre, ma questo è quanto al seminargli. Gli alberi che nascon di semenze acciò producan piu presto, o si han da inserir in altri, o altri in essi, & adiuiene molte uolte che si criano alberi in uasi come son Naranci, & di molte altre sorti, & alcuni altri son di tal natura che per non poter estēder le radici se le riuoltano a torno del uaso, & in processo di tempo infermano, & si perdono, però a questi bisogna euacuargli la terra, & tagliarli le radici ritorte, & anchora se si traspiantano nel suolo spezzando il uaso se gli taglino le radici ritorte se ne saranno, che in altro modo non bisogna, & anco si perdono.

Quando si piantino gli albori & di che tempo.

Si piantano gli alberi nel fin dell'Autunno, nel Febraio & nel Marzo, & ne luoghi freddi a mezzo il mese d'Aprile. Et questo si faccia quando gli alberi non haranno anchora dato fuori. Et habbia l'agricoltor cura di non piantar ne tempi de gran freddi, ne anco de gran caldi, perche l'un tempo & l'altro è fuor di proposito, ma nell'autunno & nella primauera che son tempi temperati gli albori faranno bene Ma il piantatore consideri la qualità del terreno s'è molto freddo o humido, o se si puo dargli acqua la state, perche in questi cosi fatti è buon piantar la primauera. Ma se il terreno fosse caldo & secco ponganfi innanzi che sopragiunga il uerno, & uuol Crescentio che se la terra è calda et si uoglia piantar in essa auanti che sia il uerno, che si pianti uicino a Dicembre et se dopo l'inuerno sia nel fin di Gennaio & di Febraio. Se si uuol piantar per la primauera i rami si taglino alquanto poco innanzi, acciochè si possino purgar alquanto i loro occhi, & taglinsi d'albero che sia sano, ne di cattiuo frutto, et sia ne uecchio ne molto giouane, altro proportionato, & famoso di far buoni frutt, ma si dee ciò fare nel mācar del giorno & nel crescente della Luna, & si piantino, traspiantino & inseriscano nel crescer d'essa luna. Il ramo sia pulito diritto mondo & gentile, di molti occhi & di honesta grossezza. Guardisi lo huomo di nō piantar quādo la Luna è piena per che gli alberi in quel caso creano un'infinità di uermi è di formiche & a lungo andar si marciscono. Alle piante gentili son molto contrarij i freddi, & però queste s'armino con picciole cannelle lequali difendino i boccoli d'esse piante dal gielo. I piantoni si debbon por tanto alti che le bestie nō possono lor nuocere, ma quando fossero un palmo sopra terra starebbon meglio, perciochè le piante quantò piu nascono unite con la terra, tanto piu si fanno gentili & diuengon migliori.

Vi è anco un'altro modo di piantare, che si chiama di gamba, & questo non conuiene a tutti gli alberi, & quando in uno albero son dui, o tre, o piu piedi, & se

ne uuol lettar qualche uno, acciò sieno interseriti in questi tali si deuon portar le rame, & lasciargli le piu borquillas, che sia poßibile, & strapparlo con piu radici, che si potrà, & al porle poi osseruisi tutte le regole, che si son dette, et diranno, secondo che piu a ciascuno rispetto la sua qualità si conuiene, & cōpete, & in questo modo si poßon traspiantar grandi alberi, ma come ho detto non di tutte le sorti, eccetto quelli che son di lor natura humidi come oliue, & naranci, che ogni albero che è secco non si uuol porre se non di pianta picciola o ramo uecchio, che sia piantone. Questi tali ricercan le frondi molto grandi, & esser sottto terra piu profondi, che non stauan prima. In questi si ha da por mente similmente al tempo da piantare come ne gli altri, che sia alquāto caldo, ma non secco, & se sia fresco, non sia però freddo ne molto humido, è buono l'aprico, & tempo dolce per porre alberi, & guardisi dalla tramontana, come dice Teofrasto. Di quattro uenti principali, che sono il mezzodi e caldo & secco, della proprietà del luogo, l'aprico, o marino e caldo, & humido come è l'elemento dell'aere l'australe freddo, & humido, risponde all'acqua la tramontana fredda, & secca della proprietà della terra.

Le oliue sonno di natura humide

Ogni pianta che nasce o da se istessa o semenza sia in qualunche modo si uoglia, è certo che non puo fonder le radici molto profonde, & per questo noi uediamo che la maggior parte delle saluatiche, perche son di semenze, & non traspiantate nō portano il suo frutto a perfetta maturatione, per hauer le radici alte alla superficie della terra, & non hauer in se humore col qual nella state poßan sostenere, & gouernare il suo frutto, eccetto alcune, la cui natura è di hauere, & tenere le lor radici sopra la superficie della terra come le ghiande, & per questo ciò noi uediamo che in questi un picciol uento gitta a terra piu che non farebbe in altri alberi ben fondati un grandißimo, & impetuoso. Vero è che aiuta molto a coglier uento l'hauer questi alberi sempre foglie. Hor tornando al proposito, dico, che ogni albero che nasce di semenza, & anco quei che nascon da se, per esser con le radici alte han bisogno di esser traspiantati, & anco alla maggior parte di quei che son posti con mano gli si fa gran prò, & pare che si consolino con simile mutatione, & con ragione, che lascian la terra scalmada, & stanca, & ua un'altra fresca & nuoua, & riposata, che in ogni traspiantatione sempre si ha da far mutatione con auantaggio di cattiua terra in buona, & di buona in migliore, & nō al contrario, ma l'albero che molte uolte si traspianta cresce poco, ma mentre piu uolte si traspone piu uiene a migliorare il frutto. Il tempo che signalai per piantare, il medesimo è per traspiantare.

L'ordine che si dee tenere in piantar gli alberi.

Le specie de gli albori debbon esser piantate separatamente & per ordine, percioche si poßono meglio cultiuare et adacquare. Si separino poi gli alberi minuti da i großi, accioche i grādi non occupino con l'ombra i piccioli, & meno potenti. Dalla banda del freddo debbeno esser posti gli albori piu speßi & piu groß=

si, acciochè difendino i piu rari & minori. Ma si dee sopra tutto hauer cura alla conseruation de gli alberi, percioche anco essi patiscono molti danni di fuori uia a quali l'industria dello huomo puo riparare, conciosia cosa ch'anco le cose fuor dello huomo si possono aiutar con l'arte & con la diligenza, laqual dà perfettione a difetti della natura. Le piante adunque si piantano nell'autunno & si debbono lasciar stare fina alla primauera senza toccarle. Et uenendo la primauera, si debbe con le zappe quattro uolte scalzarle intorno. Ma quelle che sono piantate nella primauera, allhora bisogna scalzarle quando si uede che hanno pigliato. Et il medesimo bisogna fare nelle traspiantate, & nel primo anno si conuiene adacquare le piante nella state, & se gli debbe leuare le superfluità, non con il ferro, ma con le mani, se saranno dilicate & gentili, & facili che si possano tagliare. Ma se non, meglio è lasciarle stare che adoperare il ferro alle piante che sono anchora nouelle, perche le si obtorpescano, & perdano di uigore per il forte toccarle. Bisogna anchora ficcarli appresso de li pali, nelli quali si debbono riposare le piante. Il stercorare le piante fruttuose si debba fare del mese di Gennaio, non subito alle radici, perche quello riscalda grandemente. Et Africano dice, acciochè gli alberi producbino assai frutto del solito che porcellana & titbimalo ben pesti & mescolati forte gli gioua, illinēdo il tronco. Et cosi ogni arbore farà molto frutto copioso se alle radici gli darai dello sterco colombino. Et Zoroastro, acciochè produchino frutto equalmente ogni anno in gran copia uuole che l'agricoltore sia succinto, & riuoltati li capelli in uno nodo, o groppo, pigli il falcino, o cetta, o manara, & con disdegno uattene all'arbore per tagliarlo. Ma se ti uiene alcuno all'incontro, & ti priegha che non lo tagli, promettendoti che'l farà delli frutti, come persuaso da quello, & per sua causa perdoni all'arbore, uederai che per l'auenir produrrà delli frutti in abondanza. Ma anchora la paglia delle faue circombuttate al tronco, fanno che l'arbore diuenta fruttuoso, ma uolendo tu in generale che gli alberi sien sani & stien bene per sempre, getterai dell'orina uecchia di huomo, o di pecora intorno alle radici occate & scalzate dell'arbore, insieme anco con il tronco. Et se gli manca la pioggia, adacqualo. Il medesimo fa la morchia temperata con acqua ugualmente, & sparsala intorno di ciascun'arbore. Alcuni che piantano illiniano le radici con il fele del thoro, & quelle che cosi sono piantate restano illese. Alcuni hanno illito li tronchi delli arbori con il sugo dell'herba chiamata polyprumne, & hanno conseruato li arbori sani integri & non lesi, ne offesi, & assaissimo frutto ne hanno leuato. Vniuersalmente tutti gli arbori si aiutano con la paglia delle faue, o delli altri legumi, o di frumento, poste intorno alli arbori secchi, come dice Didimo nella Georgica sua. Bisogna anco auertire che gli alberi non buttino uia il frutto & però dice Sotione che la zizania si nomina, & nel frumento si troua, cauato insieme con le radici moltissimo dalla terra, quando gia comincia ad ingrassare, et è formato in figura di corona, sel si circonda al tronco dell'arbore, fa che produce frutto & fallo perfetto, & quello non butta uia, & nō gli cade. L'herba chiama-

La Paglia delle Faue

ta uerbasco, circumligata all'arbore della noce, non permette che butti uia il frutto. Se il cancro, cioè il paguro sia legato intorno al tronco. Et similmente se abbracciarai il tronco col piombo come corona, le piante non buttaranno il frutto. Anchora se scalzarai intorno la radice, & la forarai, et le metterai nel foro una bietta, o zeppa di corno, & metterai addosso della terra. Alcuni discoperte le radici, le grandi & grosse di quelle distendono, & nella fessura pongono un pezzuolo di selice pietra dura, cioè pietra focaia, & dopo la legano, & postoui sopra la terra di nuouo la sotterrano.

Contiene il frutto anchora una pietra di sua natura forata, ritrouata, & gettata nel ramo dell'arboro. Similmente constringe il frutto, se tu scriuerai & legarai al ramo le dette parole. Et sarà come legno, ilquale è piantato appresso il corrente delle acque, ilquale darà il frutto suo nel tempo suo, & il foglio di quello non caderà. Anchora il polio herba all'arbore sospesa ritiene il frutto che non casca.

Le Paglie delle Faue

Tutti gli arbori che buttano fiori, o gli caggion le foglie, così curarai, sarchiate le radici intorno delle paglie delle faue con l'acqua temperate, all'arbore grande getteragli la misura di otto congij, & al piccolo non meno di duoi congij getta intorno. Et così le inferme si curaranno, & per lo auenire saranno libere dal male.

Habbiamo fino a qui ragionato in uniuersale alcune poche cose de gli alberi così domestici come saluatici, ma percioche bisogna per maggior cognitione uenire al particolare, diremo hora delle piante che fanno frutto & son buone per i giardini & per altri luoghi, & poi fauelleremo di quelle che non fanno frutto buon da mangiare, acciochè si habbia compiutamente in questa materia quel che si puo desiderare.

Pero.

Volgarissimi frutti sono le pere in Italia, & però sarebbe assai superfluo il recitar come sieno fatti gli alberi che le producono. Ritrouansi le pere di uarie, & diuerse sorti, così come furono anchora appresso a gli antichi, liquali haueuano le Superbe, le Falerne, le Decumane, le Dolobelliane, le Pompeiane, le Liceriane, le Seueriane, le Tiranniane, le Fauoniane, le Lateriane, le Anitiane, le Tiberiane, le Neuiane, le Turaniane, le Amerine, le Picentine, le Numantine, le Alessandrine, le Tarentine, le Segnine, le Porporee, le Sementine, le Laurine, le Amphorine, le Coriolane, le Cucurbitine, & altre oltre a queste di diuerse specie, nomi però tutti deriuati, o da gli huomini, che le posero in uso, o da luoghi, onde elle uennero, o da somiglianze hauute cō altri frutti, o dal color loro, o da tēpi, ne iquali si maturono Et però seguendo ancor noi tal costume, chiamiamo le nostre di Italia, Moscadelle, Giugnole, Ciampoline, Roggie, Ghiacciuole, Spinose, Quadrane, Carouelle, Papali, San Nicolò, Durelle, Zuccaie, Campane, Vernaq

reccie,

receie, Gentili, Porcine, Sementine, & d'altri nomi assai. Ma chi uolesse ueramente con queste nostre mostrare le specie de gli antichi, sarebbe dibisogno, che ciascuna specie hauesse una particolare, & ben chiara descrittione, perche solo cõ i semplici nomi impoßibile sarebbe il ritrouarle. Ma generalmente parlandone, come dicemmo anchora delle mele, si conoscono le facultà loro per il sapore, che ne lasciano al gusto, hauendo le dolci differente natura delle garbe, dall'austere, & da quelle, che insiememente sono di diuerso sapore, & cosi poscia per lo contrario. Le Pere (secondo che al v. delle facultà de semplici medicamenti scrisse Galeno) sono aggradeuoli allo stomaco, & disseccatiue. Le saluatiche son molto piu costrettiue, il perche ne i flußi piu uagliono, che le domestiche. Et al secondo libro delle facultà de gli alimenti diceua pur egli. Non sarà altrimenti bisogno dir altro delle facultà delle pere, se uogliamo trasferire in loro tutto quello che habbiamo detto delle mele. Perche anchora fra quelle alcune sono solamente austere, oueramente acerbe, alcune acetose, alcune dolci, & alcune che son composte di tutte queste misture de sapori, come che se ne ritrouino anchora di quelle, che non hanno alcuna di queste qualità apparente, il perche essendo d'una natura simile all'acqua & insipide, non hanno uirtù alcuna di fortificare. Et però tale sarà sempre l'uso delle pere, quale è quello delle mele. Benche quelle pere, lequali noi chiamiamo Menate, & maßimamente le grandi, hanno pur qualche uirtù di nutrire. Et però sono alcuni che le seccano tagliate in fette ritonde, & le serbano, & mangiausele poscia cotte il uerno, & la primauera, quando hanno fame, in cambio di quei cibi che non nutriscono molto. Questo tutto disse Galeno. La cenere del legno del pero gioua manifestamente beuuta a chi hauesse mangiato funghi malefichi. Dicono alcuni, che cuocendosi i funghi con le pere saluatiche, non son poscia al mangiarli ne nociui, ne pericolosi. I peri si piantano a questo modo. Fatte le fosse, leuata ogni pietra & sasso, piantarai la pianta del pero, & con terra criuellata postoli adosso rigarallo & adacquarallo. Ma se la pianta sia gia piantata, quella fino all'infime radici discoprirai, & ogni cosa che sa di natura di pietra scieglierai, & cosi cauata riempila con terra criuellata & con sterco, & coperta adacquarai. Ma il genere de li peri desidera luoghi freddi & humidi. Et non solamente si pianta dalle uiue radici pigliate, ma da li stolloni, o piantoni da quelli cauati. Et se tu uoleßi piantare le uiue radici, siano quelle di tre anni, ouero non siano di meno tẽpo che di due anni. Alcuni anchora fanno parti generosißime scitale del tronco, & quelle piantano, come anco li oliui da li scitali. Alcuni pigliano dalla parte alta de li arbori li rami generosi, & quelli piantano, & non sperarai il successo indarno. Il genere de li peri si rallegra di luoghi freddi, & acquosi, & abondeuoli. Et sono di molte specie. Et però ha dibisogno di diuerso modo di piantare, perche li grandi generi de li lunghi & rotondi che fanno il frutto maturo in esso legno, conuiene piu presto piantare. Il piantare de gli altri principia da mezzo il uerno fino al mezzo della primauera. Si piantano anchora in luoghi tepidi, et all'Oriente, o al Settentrione inclinati, & non solo dalli auulsi, ma dalle uiue radiã

ci,almeno di due anni,& la terra si mescola con il sterco che se gli getta sopra. Alcuni fanno meglio,che inseriscano tali piu presto,che piantino, & le uiue radici, ouer altre con simili piante translatate da luoghi salubri piantano nel medesimo modo,& dopo che quelle haueranno preso,in quelle inseriscano ogni specie di pero che gli parerà,ouero anco gli sorcoli,o ramicelli, ò niste incalmano, & inseriscano. Et se desideri fare il frutto dolce,& che ne produca molto piu abondantemente,perforarai il tronco appresso terra,& la zeppa,o cuneo, o bietta di quercia,o di faggio,gli ponerai nel foro,& cosi lo coprirai Ma se domentre che'l fiorisce sarà infermo,lo curarai con la fece del uino uecchio, sparsa alle radici, & adacquandolo per quindici giorni,& dipoi lo coprirai. Et se anchora non sia infermo,gettandoli sopra della fece produrrà li frutti piu dolci, & il frutto nõ sarà offeso da gli uermi, se quando se pianta bagnarai le radici con il fele di bufalo, o di bue. Il pero se inserisce nelli punichi,& nel melo cidonio, & nel mandolo,& nel terebinto,& nel moro. Ma li peri che sono inseriti nel moro,producano le pere rubiconde,& perche le pere durino. Impeeciarai li picciuoli, o li picciocoli delle pere,quale dopo attaccarai. Altri pongano le pere in un uaso di terra nuouo,& disopra ui buttano della sapa,o mosto,o uino,fin che'l uaso sia pieno,& cosi lo ripongano. Altri fatta una fossa ui mettano le pere con li ramenti, o segatura sotterrate. Altri le ripongono inuolte nelle foglie secche di noce. Alcuni in un uaso nuouo di terra con un poco di sale,con sapa,uino,& mosto ripieno ui pongono le pere,chiudendo il uaso disopra. Altri le compongono nelle uinaccie del uino dolce,cosi che l'un pero sia separato dall'altro.

MELO.

PRIMAMENTE alle comuni mele,dico(secondo che scriue Galeno al II. de gli alimenti)esserne di diuersi sapori,& per consequenza di diuerse operationi,percioche tali sono austere,tali accetose,tali dolci,tali acetose,& dolci, tali acetose,& acerbe,& tali dolci,acetose,& acerbe insiememente. Nondimeno secondo piu, & manco tutte le sorti delle mele sono costrettiue frigide, & terrestri. Ma in particolare le acetose generano frigido,& sottile nutrimento. Le mezzanamente dolci sono temperate,accostandosi però alquãto a calda natura. Le scioc che,seguendo la natura dell'acqua(anchora che paiano piu dolceggiare,che altrimenti)sono del tutto inutili perche oltre all'essere molto allo stomaco nociue, non sono aggradeuoli al gusto nel mangiarle, ne come le altre fortificano lo stomaco, ne ristagnano il corpo troppo lubrico. Debbonsi adunque usare le mele secondo la qualità,che al gusto manifesta il lor sapore,usando le austere nelle calidità, & humidità dello stomaco,le acerbe ne i medesimi effetti piu eccessiui, & le acetose ne i grossi,ma non troppo freddi humori,cõciosia cosa che a i molto freddi,e grossi humori cose acute,& non acetose(come che amendue sieno incisiue) si richieggono. Le dolci non partecipi d'altro sapore,ne di grossa natura,aitano mirabilmẽ

te a distribuire il nutrimento nel corpo. Ma accompagnate d'acuto sapore, & da grossa sustanza soluono piu presto il corpo, che altrimenti. Debbonsi con ogni cura schifare non solo le inutili, ma quelle che piu si lodano, insino a tanto che non son ben mature in su l'albero, percioche sono durissime da digerire, frigide, & malageuoli da passare, & oltre a ciò danno cattiuo nutrimento, generando humori frigidi, & grossi. Ma quelle, che è bẽ mature si riserbano il uerno, & fino alla primauera, cotte con pasta attorno, o pur senza nella cenere calda. Sono spesse uolte conueneuoli alle malattie, mangiandole subito dopo pasto, & qualche uolta col pane, & massimamente ne i flussi del corpo, & ne i uomiti dello stomaco. Al che molto gioueuoli sono anchora le acerbe, percioche cotte per cotal uia, si riducono mediocremente costrettiue. In Toscana oltre a tutte l'altre sono in prezzo quelle, che si chiamano Appie, & quelle che chiamano mele rose, perche in queste due specie si ritroua oltre a un'aromatico, & gratissimo odore, un sapore molto aggradeuole al gusto nel mangiarle. Il perche non credo, che troppo s'allungherebbe dal uero, chi dicesse, che l'Appie fossero le Melimele, & le Mele rose l'Epirotiche, ouero l'Orbiculate di Dioscoride. Quelle poi, che in tanto arrossiscono, che diuentano uermiglie, non crescono in troppa grossezza, & sono al gusto acetose, ne per altra causa cosi arrossiscono, se non perche la loro origine è tratta da gli annesti de i meli fatti in su i mori neri. Le mele sono da essere piantate di due tempi dell'anno, cioè la primauera, & lo autunno, ma molto meglio è l'autunno, nelli luoghi acquosi dopo le prime pioggie. Se dilettano le mele di luoghi freddi & humidi, & della terra negra. Et non saranno rose dalli uermi se ui sia posto d'intorno la scilla. Ma quelle che gia hanno uermi, si cureranno cõ il stereo di porco dissoluto con l'urina dell'huomo, sparsalo alle radici. Grandemente si dilettano le mele de l'urina, & con questa spesso si debbano adacquare. Alcuni con l'urina pigliano stereo di capre. Et spargano alle radici la fece del uin uecchio, che fanno il frutto piu dolce. Et le mele inferme curarai con il sterco asinino cõ l'acqua dissoluto & irrigato per sei giorni. Ma le adacquarai al tramontare del Sole piu frequentemente per li interualli, fino che'l germe uẽga di fuori. Et se tu desideri che facciano molto frutto, & quello non gettare uia disega uno osculo, o cerchio largo del canale di piombo & quello lega, ouer circoncinge il tronco alto da terra un piede. Et quando le mele comínciano a fiorire leua uia il uincolo, cerchio, o anello, & questo faccisi ogni anno, & sarà fertile. Ma acciochè il frutto non marcisca su l'arbore, ne sia guasto dalle ruge, illiniarai il tronco con il fele della lucerta uerde, racha no, o liguoro. Bisogna pigliare le piante delle mele uiue radici come generosissime & metterle nelle fosse, lasciata solamente sopra terra la cima. Et le radici delle piante auanti che si piantino debbansi illinire cõ il fele del toro, perche questa piãta molto presto si inuermenisce & patisce dalli uermi. Ma li uermi molesti anco bisogna cauare con un chiodo & forare, leuando la scorza, fin che si piglino le bestiuole molesteuoli, & il luogo piagato, ferito, o forato se riempie con il sterco

di bue,o di bufalo. Le mele si fanno rosse in questa maniera. L'arbore sia irrigato con la orina,& le mele saranno rosse. Alcuni fanno li frutti delle mele roßi in questo modo, cioè piantano li pali in terra,& li rami piegati che hanno il frutto senza conquassare gli legano alli pali,& le fosse appresso loro, o altro uaso empiano di acqua,accioche il splendore del Sole disteso nell'acqua al mezzo dì, remettente il uapore caldo & cadente nel frutto per refrattione operi la bontà del colore,& la rossezza. Alcuni seminano le rose sotto le piante,& cosi fanno i frutti rubicondi. Il melo si inserisce in ogni pero saluatico, & nel melo cotogno. Si fanno del melo cotogno mele che si adimandano appresso gli Atheniesi melimela. Anchora i meli si inseriscono nel platano,dalquale le mele diuentano rubiconde. Ma Didimo nella sua Georgica dice,che dirittamente le mele si inseriscono ne i damasceni,& che se il melo si inserisce nel cedro,quasi sempre produrrà frutto. Le mele ouer pomi durano molto tempo se son colte nel uigor loro, ilche si debbe far con mano,& cautamente,acciochè non si squaßino, & ciascuna debba essere inuolta, nella alga, cioè nel musco del mare da per se, che per tutto siano coperte & siano poste in uasi crudi,& appongbiuisi anchora all'alga insieme i legni delle mele,acciochè non si tocchino insieme,& dopo cuoprinsi le olle con i suoi coperchi, & ripongbinsi in luogo alto sublime refrigerato,che non ui sia fumo, ne odor cattiuo. Ma se non ui è dell'alga, serrinsi in piccolißime olle crude,& cuoprinsi. Alcuni ungono ciascheduna mela con terra figolina,& la seccano & ripongono. Si conseruano anchora intere & sane,distese su le foglie delle noci, perche molto conferiscono alla loro bontà del colore & alla giocondità dello odore. Ma meglio farai se ogni mela da per se riuolgerà nelle foglie di noce. Anchora conseruerai le mele se le metterai in olle di dentro cerate & con diligentia le coprirai. Durano imputride le mele se le metti nell'orzo. Anco le conseruarai in questo modo, piglia un uaso di terra non p ciato, & nel fondo forato, ilquale empi di mele colte con mano,sane,& non inuecchiate, & chiudi il uaso con miacanta, o con alcuna cosa sicuramente & in ogni arbore suspendile,& lascinsi per tutto il uerno,& cosi staranno come ui furon poste. Il che con la esperientia anchora io ho imparato. Conseruano le mele anchora cosi,inuolgi le mele nelle frondi,o foglie,di fico, & dopo cuoprile di argilla bianca,& refrigerate nel Sole riponle. Si conseruano anchora nella feccia del uino,& conseruaranno il uino per miracolo di ogni cosa. Ma poste in una olla nuoua,& quella immersa nel uaso del uino,cosi che in quello nuoti & il uaso sia unto,le mele saranno fresche & il uino odorato. Et anco in casse sinuose si compongono con tomenti puri,& si conseruano. Ma le mele dello inuerno ottimamente ne i sementi si conseruano, nelle quali anchora dicemmo di sopra conseruarsi le uue. Con il sugo dell'herba di satirio uerde ungi le sommità delle mele,o de pomi,& non si putrefaranno.

POMO GRANATO.

TVTTI i Melagrani son di buono nutrimento, & stomacali, come che pochissimo nutriscano. Piu stomacali sono quelli che son dolci, ma non si conuengono nelle febbri, per le calidità & uẽtosità che inducono. I bruschi sono costrettiui, conferiscono a gli ardori dello stomaco & sono piu contrattiui, & piu prouocano l'orina, ma offendono la bocca, & le gengiue. I melagrani uinosi hanno le uirtù loro tra l'uno & l'altro mediocri. I nocciuoli de gli acini de i forti seccati al Sole, & cotti insieme cõ i cibi ouer triti & poluerizzati sopra a quelli, ristagnano i flussi dello stomaco, & del corpo, & beuonsi utilmente infusi in acqua piouana per gli sputi del sangue. Pongonsi ne bagni costrettiui, oue si fanno sedere i disenterici, et le donne per i flussi loro. Il succo, che si spreme da i nocciuoli de melagrani, si cuoce con mele per l'ulcere della bocca, de membri genitali, & del sedere. Vale anchora a i pterigi delle dita, alle ulcere corrosiue, alle crescenze della carne, & al dolore delle orecchie, & difetti del naso, & specialmente quello de gli acetosi. I fiori de i melagrani, chiamati citini, costringono, disseccano, ripercuotono, & consolidano le ferite fresche, & tanto uagliono in ogni cosa, quanto i melagrani. Lauandosi la bocca con la decottione loro, gioua a i denti smossi, & alla humidità delle gengiue. Mettonsi i fiori de melagrani ne gli empiastri delle rotture intestinali utilmente. Dicono alcuni, che chi mangia tre fiori di melagrano per picciolissimi che sieno, per tutto quello anno non sente alcuna sorte di malattia d'occhi. Spremesene il succo nel modo, che si fa con l'hipocisto. Il guscio del melagrano, che chiamano alcuni malicorio, ha uirtù costrettiua, & s'accommoda a tutte quelle cose, che gli istessi fiori. La decottione delle radici del melagrano beuuta, ammazza i uermini larghi del corpo, & cacciali fuori. Chiamãsi balausti i fiori de i melagrani saluatichi, simili al citino, ma ne sono di piu specie, imperoche di questi se ne trouano di bianchi, di rossi, & di rõsadi. Cauasene il succo, come dall'hipocisto, & ha uirtù costrettiua, & fa i medesimi effetti dell'hipocisto, & del citino desiderano l'aere caldo, et si piantano in luoghi non acquosi. Bisogna, domentre che si piantano, gettarui scilla insieme con quelle. Et restano nell'arbore uerde nella primauera, se una o due uolte torcerai i suoi ramolli, o picciocoli quando sono in uigore, & gli circonderai con zucche secche separate, accioche non si bagnino, ne siano rose dalli uccelli. Curarai li arbori punici infermi gettateui l'alga del mare al tronco, ben circondandolo, & di adacquandolo. Diophane nella Georgica sua dice, che le mele granate si fanno rubiconde se con la liscia delli bagni si adacquino le radici delli arbori. Ma Democrito dice che le granate si rallegrano del mirto, et piãtate appresso producano molto frutto, & che con le radici insieme si congiungono, anchora che non

Chi mangia tre fiori di melagrano per tutto quello anno no sente alcuna malatia d'occhi

siano molto uicine. Quando pianti le mele puniche metti nella fossa delle pietre, o cadoli. Ma se di prima siano state piantate, piantarli appresso le scille, perche quel le per una naturale contrarietà non lascino che dette mele si aprino. Parimente anchora se saranno piantate secondo il capo non sbadacchieranno. Se cauarai co me nell'uue una conspicua parte di merolla, & il legno fesso sotterrarai, & dopo il tempo tagliarai quella parte sopraminente della pianta, quale già ha germina to, la punica produrrà il frutto senza grani. Dicono che'l ramo del punico cõstrin ge le bestie uelenose, & serpenti, & per tanto pensano per gratia di sicurezza do uere essere piantati nelli stramenti & straguli. Se desideri che'l pomo punico sia piu rosso, adacquarai la pianta con l'acqua mescolata con la liscia de li bagni. Fos sarai intorno alle radici dell'arbore, & daraui dello stereo del porco, & disopra gettaui della terra, & adacquala con la urina dell'huomo. Et acciochè il pomo gra nato faccia molto frutto. Pestarai molto bene la porcellana, & il tithimalo, con il sugo de liquali illiniarai il tronco dell'arboro punico, se inseriscano diuersamente dall'inserire delli altri arbori, perche eleggano il tronco fruttuoso ilqual fina in terra si possa mettere & ficcare, & quello come li altri arbori per lo insogliare sotto la scorza inseriscano, & similmente con li legami legano, & dopo la ficcano in terra, non toccando la parte insita, ma la disotto, & bassa, & con la morchia la bagnano, & così la cuoprano di terra, & fortemente la fermano, che nõ trascorra fin che non ha fatto il sorculo, o germe. Bisogna sapere che nelli altri arbori noi pi gliamo i sorcoli, o'niste auanti che buttino fuori il germe, ouero il bottone, ma nel melo punico dopo che ha germinato, o pullulato. Ma come disopra è detto lo melo punico si diletta grandemente del mirto, come anchora Didimo insegna nella sua Georgica. Finalmẽte dice, se lo punico sarà inserito nel mirto, ouero il mirto nello punico, produrrà il frutto molto maggiore. Con ragione adunque lo punico se inse risce nel mirto, ouero nel salce, & nello punico se inserisce il cedro, per l'auttori tà de Didimo nella Georgica sua. Li meli punici che tu uuoi riseruare per il uer no, conuiene che li cogli leggiermente, & che non caschino in terra, perche que sto è principio della putrefattione. Dopo gli haurai colti senza lesione, le cesure et picciocoli immersi nella pece liquida cotta suspenderai. Altri immergano li me li punici & raffreddati gli appicano. Si fa anchora il uino delli meli punici, & è ottimo a beuere. Altri inuoltano ogni melo nelli sarmenti & li legano con legac ci, & diligentemente con il gesso gli obliniano per tutto, acciochè ingrossate non si fendino, & così le lasciano nell'arbore, ilche si puo anchora osseruare nelli po mi. Altri compongono li meli punici nella scobe di querce prima bagnati nello aceto. Alcuni scaldano l'acqua marina, ouero fanno bollire la muria, & in quella immergano li meli punici, & dopo al Sole per refrigerati & seccati, gli suspenda no. Ma quando li uogliono usare, duoi giorni auanti le tengono a macerare nel l'acqua. Altri per alquanto tempo lasciano le puniche nell'arbore, & da per se le pongono in una olla, & le chiudono di sorte che non percuotino nel trõco, ne l'u

na con l'altra, et sempre sono fresche. Li punici durano per molto tempo se si sommergono nell'acqua calda, & subito si cauino. Li punici anchora si possono componere nella arena asciutta, ouero nel monte del grano deposte all'ombra, fin tanto che le diuentino rugose.

Persico.

I Persichi desiderano luoghi acquosi, ouero continuamente adacquati, perche cosi il frutto diuenta maggiore. Alcuni leuano uia molte persiche, & poche ne lasciano nell'arbore, perche cosi saranno maggiori, andando in pochi il nutrimento. Molto piu grasse si fanno le piante se insieme quando l'haueremo mangiate seminaremo li noccioli, lasciando però intorno a quelli alquanto di carne, cõciosia che'l Rhodoceno presto se inuecchi. Bisogna questo nell'arbore del damasceno inserire, ouero nello amãdolo amaro, o anchora nel Barbillo. Il Barbillo proprio si chiama lo arbore che è nato del nocciolo, o osso del persico. Dice Democrito ch'à far nascere il persico cõ lettere scritteui dentro farai a questo modo, dopo che harai mangiato il frutto macerarai il nocio, o osso per duoi o tre giorni, & leggiermente lo aprirai, & piglia il nucleo, o anima che ui sta dentro, & nella scorza sua scriuerai tutto quello che a te piacerà, non profondamente, & dopo riuoltato nel papiro col filo, piantarallo; & certo tutto quello che hauerai scritto nella mandola, nucleo, o anima, quello medesimo trouarai nel frutto. Alcuni il medesimo fanno nel uero amandolo, con il medesimo successo. Gli farai anco rossi inserendo le rose sotto le sue piante. Et secondo un'altro modo tu farai il frutto rubicondo, se certo tu discoprirai l'osso dal persico dopo che'l sarà stato sotto terra sette di, perche in quelli di per sua natura il se apre, & butterai dentro l'osticello del cinnabro, & dopo di nuouo lo sotterrarai, hauendone cura & diligentia, de li hauerai le persiche rosse, & forse di uno altro colore se ne l'osso ui ponerai come te dilettarà, del medesimo hauerai il frutto. Et dice Affricano perche tu habbia il persico senza osso. Forarai il tronco dell'arboro di sotto, & cauata la merolla, ponerau un poco di salce, o di corno se inserisce nel Damasceno, amandolo, & platano, et di quello anco li Rhodaceni se fanno rossi. Le persiche son buone allo stomaco & lubricano il corpo, ma le nõ mature lo stringono. Et le secche hanno anchora maggior forza di costrignere. La decottione delle secche beuuta ristagna i flussi dello stomaco & del corpo.

SVSINO O PRVNO.

NOTISSIMI frutti sono le Prune, lequali noi in Toscana chiamiamo Susine, tutto che di diuerse specie ne sieno. Imperò che di uerdi, di rosse, di bianche, di gialle, & di uermiglie, di grosse, di mezzane, & di picciole, di dolci, d'acetose, & di mediocre sapore, di dure & di fragili, di lunghe, di tonde, & d'appuntate a modo di uoua se ne ritrouano. Et quantunque dica Dioscoride, che le Damaschine secche sieno costrettiue, nondimeno appresso a Galeno sono altrimenti, conciosia che egli al settimo delle facultà de semplici cosi ne scriua. Il frutto del Pruno solue il corpo, ma molto piu il fresco, che il secco. Et però non so come, ne perche Dioscoride si dicesse, che le prune Damaschine secche ristagnassero il corpo; auenga che manifestamente lo soluono, quantunque meno di quelle che si portano d'Iberia, & di Spagna, questo tutto delle prune disse Galeno. Ma stimando poco il Brasauola, huomo ueramente dell'età nostra clarissimo, di cõtraporsi a esso Galeno, piu che ogni altro espertissimo, & dottissimo nelle considerationi de i semplici, dice che in questo assai piu Galeno, che Dioscoride s'inganna per non hauer esso Galeno auertito, che parlaua Dioscoride delle prune Damaschine secche, lequali oltra all'essere secche, si sentono al gusto essere acetose, & costrettiue. Per laqual cosa si conosce essere stato il Brasauola poco aueduto, non si ricordando egli, che non solo nelle prune Damaschine secche, ma in molti altri frutti secchi si ritrouano insiememente solutiua uirtù, & costrettiua, come manifestamente appare ne tamarindi, & ne mirabolani, percioche oltre all'essere eglino solutiui, lasciano sempre dopo loro il corpo stitico, per la uirtù costrettiua, che oltre a ciò posseggono. Il che quantunque non capisse il Brasauola, l'intese, & capì benissimo Galeno. onde hauendo prima al sopradetto luogo detto, che le prune Damaschine secche erano solutiue, uolendo dimostrare al II. delle facultà de cibi, che elle erano costrettiue anchora, cosi diceua. Alle prune è conceduto, cosi come a fichi, che anchora secche sieno utili. delle quali per grande opinione de gli huomini si lodano, & tengonsi per migliori quelle, che da Damasco monte di Soria, doue elle nascono, si chiamano Damaschine, & dopo queste, quelle che si portano d'Iberia, & di Spagna Ma queste nõ dimostrano alcun segno d'esser costrettiue, come fanno preclaramente le Damaschine delle quali quelle sono ottime, che mediocremente costrignendo, sono larghe, & uencide a toccare, percioche le picciole, dure, & acerbe sono triste da mangiare, ne uagliono per il soluer del corpo cosa alcuna. La cui dottrina manifestamente dimostra, che con poca ragione, & poco fondamẽto si sia mosso il Brasauola

ſauola contra Galeno, come ſe egli non haueſſe ſaputo, che coſa, & di che natura foſſero i ſapori, gli odori, & tutte le altre qualità non ſolo de i frutti, ma di tutto il reſto de i ſemplici, del che fu egli diuiniſſimo ſcrittore, & acutiſſimo inueſtigatore, come ſanno a chi ſa, manifeſta fede i primi ſuoi cinque libri delle facultà de ſemplici. Con tutte queſte ragioni s'accorda poſcia beniſſimo la cotidiana iſperienza de i medici, uedendoſi, che le Damaſchine elette ſimili a quelle che loda Galeno, mangiate, ſoluono il corpo beniſſimo, laſciando poſcia il corpo ſtitico, come fanno i tamarindi, & i mirabolani. Et però uolendo ſaluare Dioſcoride, non ſi puo dire altro, ſe non che quando ei dice, che le prune damaſchine ſono coſtrettiue, intenda piu dell'altre, non però priuandole della uirtù ſolutiua. Soluono le prune la colera, & però nelle febbri, & altre infermità coleriche utilmente le adoperano i medici. Fannone anchora gli ſpeciali gieli, ſapori, conditi, & lettuari aggradeuoli al guſto, & oltre a ciò molto utili a gli ammalati, gode nella terra ſecca, & nell'aere caldo, & ſi pianta come il Barbilo, & nel medeſimo tempo, & ſi inſeriſce nelli medeſimi giorni, ma nelli arbori della ſua ſpecie, genere, & meli, per conſeruarle ſi pongono nelli uaſi, & da alcuni ſi empiano di uino nuouo, & da altri di uino dolce, & empito & coperto il uaſo coſi lo laſciano.

FICHI.

I FICHI maturi freſchi ſono nociui allo ſtomaco, & ſoluono il corpo, ma facilmente ſi riſtagna il corpo moſſo da i fichi. Fanno ſudare, & fanno naſcere brozze per la perſona, cacciano la ſete, & ſpengono il caldo. I ſecchi nutriſcono il corpo, ſcaldano, fanno ſete, & mollificano il uentre, nondimeno nuocono alla rheuma dello ſtomaco, & del corpo, come che alla canna del polmone, alla gola, alle reni, & alla ueſcica giouino aſſai. Chiarificano la pallidezza cauſata per lunghe malattie, conferiſcono a gli ſtretti di petto, al mal caduco, & a gli hidropici. La decottione loro fatta con hiſſopo, & beuuta, purga i uitij del petto, uale alla toſſe uecchia, & a i uecchi difetti del polmone. Peſti con nitro, & ſeme di cnico, & mangiati, mollificano il corpo. Gargarizaſi utilmente la decottione loro alle infiammaggioni delle fauci, e delle altre parti interiori della gola. Meſcolanſi ne gli

empiastri insieme con polenta d'orzo. Mettonsi con ptisana, & fiengreco ne i fomenti de luoghi delle donne. La decottione loro fatta con ruta si mette utilmente ne i cristeri per li dolori del corpo. Cotti i fichi secchi, & poscia pesti, & impiastrati, risoluono le durezze, le scrofole, i foroncoli, & le posteme, che nascono dopo le orecchie. Maturano i pani, ma molto piu aggiugnendoui d'iride, o il nitro, o la calcina. I crudi, pesti con le cose predette, fanno il medesimo. Purgano insieme con i gusci immaturi de melagrani i pterigij delle dita, & con uetriolo le ulcere delle gambe, che per lo continuo flusso sono incurabili, & quelle che malageuolmente si saldano. Cotti nel uino con assenzo, & farina d'orzo, s'impiastrano utilmente in su il corpo de gli hidropici. Bruciati, & incorporati cō cera, guariscono le buganze. Pesti crudi, & incorporati cō senape, o altro liquore, & distillati nelle orecchie, acchetano il suffolare, che ui si sente, & parimente il prurito. Il latte del fico tanto domestico, quanto saluatico, fa apprendere il latte, come fa il caglio, & per contrario, messo nel latte appreso, lo fa disfare, come l'aceto. Et il latte del fico ulceratiuo, & aperitiuo, & solue il corpo. Beuuto insieme cō mandorle trite, apre le oppilationi della matrice, & applicato di sotto con rosso d'uouo, ouer con cera di Toscana, prouoca i mestrui, è utile ne gli impiastri delle podagre con aceto, & farina di fiengreco. Mondifica la scabbia, sana le impetigini, le uitiligini, le macole della faccia, la rogna, & le ulcere del capo, che menano, applicatoui con polenta. Conferisce alle punture de gli scorpioni, al morso de i cani, & di tutti gli animali uelenōsi, applicatoui sopra. Guarisce i dolori de i denti, bagnandoui dentro la lana, & mettendola nelle concauità di quelli. Fa cadere quelle specie di formiche che sono simili à i porri, ungendone la carne attorno insieme con grasso. Le medesime forze ha il sugo, che si caua da i rami teneri de i fichi saluatichi, pregni di latte, auanti che appaiano le gemme. Pestansi questi, & spremesene il sugo, ilqual poi si secca all'ombra, & si ripone. Mettonsi tanto il latte, quanto il sugo ne i medicamenti ulceratiui. Fanno presto cuocere la carne de buoi le cime del fico messe a bollire insieme con quella. Mescolando il latte, quando si cuoce, con un ramo di fico in cambio di spatola, diuenta piu solutiuo. I fichi grossi primaticci, liquali chiamano alcuni erinei, mollificano, applicati cotti, le durezze, & le scrofole, & crudi fanno cadere le formiche, i porri, & similmente i thimi, applicatiui con farina, & con nitro. Fanno il medesimo anchora le frondi, lequali mescolate con aceto, & nitro. & applicate in forma di linimento, curano le ulcere del capo, che humigano, la farfarella, & l'epinitide. Freganſi con queste le crescenze ficose, & le ruuidezze delle palpebre. Si fa linimento delle frondi, & delle cime de fichi neri alle uitiligini bianche. Queste impiastrate con mele, uagliono a i morsi de i cani, & alle ulcere fauine. I fichi grossi insieme con foglie di papauero saluatico cauano le ossa rotte, & con cera risoluono i foroncoli. Applicansi utilmente con eruo, & uino al morso del topo ragno, & della scolopendra. Fassi della cenere de i rami del fico tanto domestico, quanto saluatico liscia, reiterandoui spesso per farla piu forte di tu

tro la cenere, & lasciandola bene macerare, & inuecchiare, conueneuole ad ulcerare, & bruciare ouunque faccia bisogno, & massime nelle cancrene, perche ella consuma, & brucia uia tutte le parti cattiue che soprabondano. Vsasi ne luoghi, oue bisogna, bagnandoui dentro una spugna, & poscia mettendola in su il male. E qualche uolta bisogno di cristerizarla nella dissenteria, ne i flussi di corpo uecchi, & nelle ulcere profonde, cauernose, & grandi conciosia che ella mondifica, incarna, & consolida, & non salda manco di quelli impiastri, che s'adoperano a saldare le ferite fresche. Beuesi per liquefare il sangue appreso nello stomaco. Gioua la fresca colata, & beuuta con un ciato d'acqua, & un pochetto d'olio, a i rotti, a gli spasimati, & a quelli, che cascano in precipitio dall'alto. Beuuta sola al peso d'un ciato, gioua a i flussi stomacali, & dissenterici. Vngesi oltre a questo utilmente cō olio allo spasimo, & dolore de nerui, percioche prouoca il sudore. Dassi a coloro, che haueßero preso il gesso per bocca, & uale al morso de i ragni, che chiamano falangi. Fanno anchora il medesimo tutte le altre liscie, & massime di cenere di quercia, & hanno tutte uirtù costrettiua.

I fichi si piantano due uolte l'anno, cioè nella primauera, & nell'autunno. Et di tutte le piante di fichi è molto piu prestabile piantarli la primauera. Quando la pianta è piu delicata, tanto piu facilmente dal giaccio & uenti si spezza, per il che è piu conueniente dopo il giaccio piantarle nella primauera. Ma io ho piantato per tutto Giugno con successo buono, & ho traspiantato, & irrigato, & ho hauuto di quelli arbori grandi & fruttiferi, & certo per continua esperientia non solo nella primauera, ma anchora ho perseuerato piantare del mese di Giugno. Bisogna nondimeno li fichi in luoghi caldi & grassi, non però adacquati piantare, perche la moltitudine dell'acqua corrompe la bellezza naturale de i fichi, & facilmente li fa putrefare. Si piantano anchora in altro modo, perche se alcuno macera li fichi, & quelli con funiculi circumlighi & cosi legati & insieme pianta ti gli irrighi, nasceranno molte piante, quali si conuiene traspiantare. Se alcuno pianta le sue uiue radici, bisogna quelle piantare postoui delle scille. Alcuni gli macerano nella muria & la pianta pongano, ma gioua molto se piantarai li rami, & quelli irrigarai con il sterco di bue, o di bufalo. Altri quando gli piantano ui gettano della calcina uiua, & non restano ingannati, ne indarno piantano. Debbi sapere che inuecchiando la ficaia fa piu fichi. Alcuni ui buttano la cenere, Altri alle radici aggiungono della rubrica cioè terra rossa. Ma se uuoi che il fico nō uada in alto, piantarai la claua secondo il capo. Anchora si piantan le ficaie dalli grani delli suoi fichi. I fichi non produranno uermi, se fissarai il ramo in scilla doue uorrai piantare. Ma quelli uermi che ui sono presenti si discacciaranno, se darai alle radici della calcina, & alle parti caue del tronco, per fare li fichi inscritti. La ficaia non gettarà uia li fichi se ungerai il tronco con le more similmente il frutto non getta se tu intesserai le sue radici con sale & alga morina, ouero quando la luna è mezza piena se inducerai alli tronchi la rubrica, cioè terra

rossa, ouer li grossi, o fichi mattoni di quella in uece di amuleto suspenderai. Per la qual cosa alcuni ciascuno ramo cosi inseriscano, accioche non siano occupati ogni anno circa di questo. La ficaia contiene il frutto, se farai le fosse circa le pleiade, & adaequarai il tronco con morchia & acqua mista. Et Africano dice che accioche i fichi saluatichi sian buoni. Farai il fico saluatico domestico se li rami tagliati bagnarai di uino & olio, & li irrigarai per giorni VII. Et Leontio uuole che tu curi la ficaia scabiosa se li piantarai appresso la scilla che tocchi le radici, ouer con rubrica, cioè terra rossa, distemperata con l'acqua liniarai intorno il tronco di quella. Li fichi secchi, cioè cariee restano sani & imputridi se tre di quelli immergerai nella pece liquida, & uno di quelli ponerai nel fondo del uaso, & disopra gli componerai li fichi fin che il uaso sia ammezzato, & dopo sopra = metti un'altro di quelli tre fichi impeceiati, & soprametti fichi secchi, fino che il uaso sia pieno tutto, & disopra mettiui il terzo fico impeceiato. Et li buoni durano lungo tempo se le siano sospesi nel forno nelle sporte, doue è stato cauato il pane, & siano posti in un uaso nuouo non impecciato. Ma bisogna cogliere li fichi insieme con il fondo & il peduccio, o picciuolo dal quale dependeno, & la muria con l'olio bollita nel Sole irrorare, & aspergere, & collocar nel uaso, & quello ugnere di loto. Nondimeno per una notte auanti lo porrai alla rosada, & dopo assettali nel uaso. Ma quando tu pianti le ficaie, metti alle radici del ueratro, o elleboro negro pesto insieme con il tithimalo, & haurai fichi che purgheranno il uentre. Si matureranno i fichi auanti il tempo, se li butterai appresso il sterco di colombo, & peuere & olio. Fiorentino nella Georgica sua dice che i fichi uengon presto con la tiriaca, unto il frutto con la tiriaca antidoto. Et se uuoi mangiare i fichi auanti il tempo, con il sterco colombino con peuere & olio mescolati circonliniarai grossi o fichi mattoni. La ficaia si inserisce nel moro, & nel platano. Et si inserisce non solo la primauera come gli altri arbori, ma anco la state fino al sol stitio biemale, come anco dice Fiorentino. Et perche il fico sia da una parte bianco, & dall'altra rosso. Pigliarai diuersi sarmenti, & in prima haurai legato insieme i rami del medesimo tempo & età nella fossa, & darali dello sterco, & adacquarai, & quando haurà germinato di nuouo l'uno & l'altro occhio, raccorrai in un medesimo legaccio, accioche uenghino un medesimo tronco, & dopo due anni se ti parrà cosi gli traspianterai, & haurai i fichi di due colori. Alcuni con magior sicurtà operano il medesimo in questa guisa. Piantano i semi di due fichi diuersi, in una pezza di lino, & gli traspiantano.

CIRIEGIO.

NON credo che sia hoggidì albero in Italia piu conosciuto di Ciregi. Questi (secondo che scrisse Plinio al XXV. cap. del XV. lib.) furono portati primieramente in Italia di Ponto per cosa nuoua, & per alberi quiui forestieri, ne piu ueduti, da Lucullo nella uittoria, che riportò egli a Roma contra a Mitridate. Ma tanta è stata l'amistà del terreno dell'amenissima Italia con questo albero, che non solamente ha conseruato, & ampliato le specie de domestichi, ma come pregano per grande affabilità del loro humore, per se stesso, senza alcun seme, per le campagne, per li monti, & per li boschi innumerabilissime piante di grandissima procerità ce n'ha prodotte, & produce. Sono i lor frutti, liquali uolgarmente chiamiamo Ciregie, di diuerse specie. Fra lequali in piu prezzo sono le Marchiane, & le Duracine, auenga che di queste di piu grosse, & di piu picciole, di piu rosse, & di piu bianche se ne ritrouino. Quelle, che chiama Plinio Iuliane, & noi Acquaiuole, sono in poco prezzo, percioche, se non si mangiano in su l'albero, malageuolmente per esser fuor di modo tenere, si possono portare, che nõ si fiacchino, & oltre a ciò non sono così piaceuoli al gusto per la tenerezza loro, come son l'altre. Quelle, che per diuentar molto nere, chiamiamo noi Corbine, & Plinio nomina Attie, & Ceciliane, essendo di quelle che son durette, & dolci, sono assai aggradeuoli al gusto, quantunque poco s'usino ne conuiti per tingere elle fuor di modo & le mani, & la bocca. Nelle specie delle Ciregie si connumerano anchora quelle, che in Toscana, & in Siena massime, si chiamano Ciregie Amarine, in Roma Visciole, & in Vinegia, & quasi per tutta la Lombardia Marasche. Sono queste di piu diuerse specie, ma tutte però chi piu, chi meno hanno dell'acetoso, & del mordente. Chiamansi in su'l Trentino Marasche quelle, che mãco mordono, delle quali ue n'è una sorte molto al gusto per lo gentile sapore aggradeuole, imperoche hanno insiememẽte un dolce, & un mordace non eccessiuo. Chiamansi anchora quiui oltre a queste, Marine, & Marinelle, certe altre d'una altra specie di piu breue picciuolo, di minor frutto, et piu tõdo, poco nel sapore differẽti dalle predette. Ne sono oltre a ciò di una terza specie, chiamate Verule, piu lũghe di picciuolo, piu grosse, piu acetose, et piu brusche di tutte l'altre. Et come che le due prime specie, quando son ben mature, diuentino tanto uermiglie, che quasi nereggino, le

Verule nõdimeno sempre rimangono rosse. Lodansi tutte queste specie d'Amarine per seccare, per confettare, & per sapori, & gieli per ispegnere la sete nell'ardentissime febbri, & per prouocare l'appetito. Nascoune di queste delle saluatiche per se stesse nella ualle Anania della giuridittione di Trento, simili nel sapore, & nel colore alle Verule, ma di breue picciuolo, & son prodotte da piante nane, di tanta breuità, che poche ue ne sono, che auãzino la misura d'una spa na. Il perche ho piu uolte pensato (quantunque io non osi d'affermarlo) ch'elle sieno quelle istesse, che Plinio chiama Macedoniche. Le saluatiche, lequali per il piu son cibo de gli augelli, poco s'usano di mangiare, eccetto che da uillani. percioche oltre all'esser poco carnose, sono amare, & dispiaceuoli. Tralignano i Ciregi, a cui si mette letame di qual si uoglia sorte al piede, imperoche non si gode d'altro, che de i suoi stessi rami, che nel potargli si gli tagliano, sotterrãdogleli appresso alle radici. Fanno quei Ciregi i lor frutti piu primaticci de gli altri, a iquali si ponga calcina attorno al piede, auanti che mostrino i fiori, oueramente annaffiandosegli le radici ogni giorno con acqua, ma questi cosi coltiuati presto si seccano. Galeno al settimo delle facultà de semplici, hauendo auertenza a tante, & cosi diuerse specie di Ciregi, cosi breuemente ne scrisse, dicendo. Il Ciregio albero produce il frutto, che non è ugualmente costrettiuo in tutte le specie delle sue piante. Imperoche in alcune delle sue specie (come si uede ne melagrani, & nell'altre mele) abonda l'austerità, in altre la dolcezza, & in altre l'acetosità. Immo che anchora le dolci, quando non sono mature, sono molto acerbe, & qualche uolta cosi acetose, come le more, ma nelle more immature la qualità acetosa supera euidentemente l'acerba, come che questo non sempre si ritroui nelle ciregie. Et però le piu dolci piu muouono il corpo, quantunque meno sieno elle utili allo stomaco, ma il contrario fanno le austere. Le acetose assai piu si conuengono a gli stomachi flemmatici, & che generano superfluità, perche disseccano piu delle austere, & sono alquanto incisiue. La gomma dell'albero ha la medesima uirtù, che hanno gli altri medicamenti, che son uiscosi senza mordacità. Gioua al petto, & all'asprezza della canna del polmone. Gioua propriamente (se è uero quello che scriuono alcuni) alle pietre delle reni, percioche ha delle parti sottili in se, con cui opera in tale effetto. Nel modo che si piantano i meli, & i peri, cosi anco si piantino i ceregi, & inseriscano, iquali godono in luoghi humidi & freddi, & massime si rallegrano della incisione, & innestatura, ne mai il ciregio darà buono & dolce frutto, se nõ sarà incalmato in altro arbore. Ma se nel ciriegio ui sarà l'uua negra inserita, sarà l'uua la primauera. Le ciregie colte dall'arbore auanti il leuar del sole, & gettate in uaso posto della thimbra nel fondo & dopo delle ciregie, & sopra della thimbra suolo sopra suolo, & aceto mulso dolce sparsoli adosso, si conseruano. Et anco si conseruano nel medesimo modo nella paglia trita.

La Timbra è la satureia
Aceto mulso cioe con oximele ouer aceto melato vidi Dianovi e nel lib. v nel cap 15 [illegible] Mattiolo a cart. 607

MANDORLO. *amaro*

La decottione della radice del Mandorlo amaro pesta, leua uia le macchie della faccia. il medesimo fanno le sue mandorle applicate in forma di linimento Messe nelle parti secrete delle donne, prouocano i mestrui Fattone empiastro in su la fronte, & parimente in su le tempie cō olio rosado, ouero aceto, leuano il dolore del capo. Vagliono unte con uino all'epinitide, & alle ulcere corrosiue, & putride, & cō mele, al morso de i cani. Mangiate leuano i dolori, mollifi- cano il corpo, & fanno dormire, & prouocano l'orina. Tol te cō amido, & menta, ristagnano lo sputo del sangue. Beuu te in acqua, ouero acconcie in modo di lettuario con ragia di terebinto, uagliono nelle malattie delle reni, et alle infiam maggioni del polmone. Giouano beuute cō uino passo alle renelle, al male della pietra, & al ritenimento della orina. Mangiate alla quantità d'una nocciuola, composte in lettuario fatto di latte, & di mele, uagliono a i fegatosi, alla tosse, & alla colica. Cinque, ouero sei mādorle ama re mangiate auanti pasto, non lasciano imbriacare. Ammazzano le uolpi, adescan- do loro il cibo con esse. La gomma dell'albero scalda, & costrigne. Ristagna, beuu ta gli sputi del sangue. Liquefatta in aceto, sana le impetigini, che sono tra carne, & pelle, & beuuta in uino inacquato, conferisce alla tosse uecchia. Beuesi utilmen te in uino passo per rompere la pietra. Le Mandorle dolci son buone per mangia- re, ma sono manco efficaci, che le amare per le medicine, nondimeno disseccano an cor esse, & prouocano l'orina Le uerdi con tutta la corteccia, che le cuopre, man- giate ne cibi, giouano all'humidità dello stomaco. Le mandorle si piantano meglio nell'autunno fino al solstitio hiemale & il piantarle la primauera non è commo- do, perche germinano molto presto. Et si rallegran ne i luoghi caldi perche grati- demente conuien loro le isole. Et cosi nell'autunno si debbon inserire, cōciosia che nella primauera quasi si secdono. Ma quel sorcolo da inncstare, o inserire nō lo co glier dalla cima del mādorlo, ma dal mezo. Anchora i mandorli si piantano semi- nando la mādorla, & dalle uiue radici, & da i piantoni Alcuni hanno pigliato un ramuscello florentissimo dalla cima dell'arbore, & quello hanno piantato, & è suc cesso in bene. Quando adunque noi piantaremo il mādorlo con il seme, pigliare- mo il seme in scambio delle piante, & lo macereremo in sterco con acqua dissolu- to. Alcuni maceranо il seme della mādorla per una notte nel hidromele. Ma il se- me si debbe piantar dritto, ficcando in terra quella parte che è sottile et aguzza, la lignosa & ampla che guardi disopra. Quando si rompe la scorza loro, coglie- le, & scorticate lauale con la muria, perche questa le fa bianche, & sane. & dopo le secca al Sole, & riponle, & se le riporrai nella paglia, facilmente si scortica-

ranno lasciando la scorza. Dice Africano che le mandole amare diuenteranno dolci se forato il tronco in quadro in altezza di un palmo lo lasciarai ogni anno lacrimare, fin che si indolcischino. Alcuni fanno meglio perche gli fossano intorno, & pongonui sterco di porco, & orina, & lo irrigano dopo di terra coperto ogni anno fin che uenga dolce. Ogni tronco di mandolo tagliato getta uia il frutto. Ma farai della dura tenera, & della amara dolce, se discalzerai il tronco fino alle radici, & discoperto di continuo lo adacquarai con acqua calda, auanti che mandi fuora i fiori.

Cotogno.

Il cotogno è albero molto conosciuto. I suoi frutti son molto utili allo stomaco & prouocano l'orina. Arrostiti nel fuoco diuentano piu teneri & piu mezzi. Giouano a flussi stomacali & disenterici, & a gli sputi della marcia & a collerici massimamente crudi. Beuesi utilmente la loro infusione ne i flussi del corpo & dello stomaco. Il sugo de i crudi uale a difficultà di spirto & a strettura di petto. E utile la lor decottione alle relassationi della matrice & del budello da sedere. Quelli che confettano nel mele prouocano l'orina, & il mele del condimento loro tirata a se la uirtù del frutto, diuenta costrettiuo & ingrossatiuo. Sono i cotti nel mele utili allo stomaco, & molto grati al gusto nel mangiarli, ma manco costringono, si metteno crudi ne gli impiastri che si fanno per ristagnar il corpo, per li uomiti, per le infiammaggioni dello stomaco, per le infiagioni delle mamelle, per la durezza della milza & per le posteme del sedere. Si fa uino di questi frutti, & ui s'aggiunge mele altrimente diuentarebbe aceto. Si fa l'unguento chiamato melino che s'usa oue bisogna l'olio costrettiuo. I piccioli & tondi son migliori che i grandi. I fiori secchi è uerdi sono utili ne gl'impiastri costrettiui, & alle infiammaggioni de gli occhi et a gli sputi del sangue si beono cō uino per i flussi del corpo & delle donne, nel medesimo tempo & modo si piantano, come è predetto nelle pere. Et anchora nelli ceriegi. Posti nel mosto si mantengono conseruati dalla fece, & anco conseruano il uino, & gli danno molto piu odore con marauiglia di tutti. Anchora poste le mele cotogne in una olla nuoua, & quella posta nel uaso del uino, si che'l uino gli uada sopra & il uaso sia serrato, i cotogni saranno freschi, & il uino odorifero. Et anchora nelle casse uolte composte con i puri tomenti parimente si conseruano lungo tempo, & cosi anco nella scoba sotterrate, perche riceuano aiuto dalla scoba riseccate. Anchora molto bene si conseruano

quando

quando son poste nella paglia. Ma non si conseruano i cotogni in casa doue sono da gli altri frutti riposti, perche con il suo odore & agrezza corrompono i uicini, & specialmente le uue.

AVELLANE.

LE *Auellane chiamate noselle & nocciuole, nuocono allo stomaco, nondimeno peste & beuute nell'acqua melata uagliono alla tosse uecchia arrostite, & mangiate con un poco di pepe maturano i catarri. Abbruciate insieme co gusci & trite in poluere con grascia, ouero con grasso d'orso fanno rinascere i capelli.* Dice *Galeno che elle sono piu terrestri & piu frigide che le noci, ma nutriscon piu perche son piu dense & meno oliose.* Et Diocle *dice che nutriscono meno che le mandole, nuotano nello stomaco sopra al cibo & fanno dolere il capo, ma le fresche assai meno che le secche.*

NOCI.

LE *noci chiamate ghiande di Gione, lequali anchora alcuni chiamano Persiche, mangiate malageuolmente si digeriscono, nuocono allo stomaco, aumentano la colera, fanno dolor di testa, & sono inimiche della tosse. Mangiate ne i cibi da digiuno, fanno uomitare, & mangiate dauanti, & dopo al cibo con fichi, & ruta, uagliono contra a i ueleni mortiferi, mangiate copiosamente, cacciano uia i uermini larghi del corpo.* Impiastransi *con un poco di mele, & ruta alle infiammagioni delle mammelle, alle posteme, & alle membra dislogate, & applicate con cipolle, sale, & mele, uagliono a i morsi de i cani, & de gli huomini.* Bruciate, *co'l guscio, et peste sopra l'ombilico, mitigano i dolori del corpo.* I *gusci delle noci bruciati, & triti con olio & uino, & untone il capo a i fanciulli, fanno crescere i capelli, & rinascere, oue sono cascati.* Le

noci senza guscio bruciate, & applicate con uino, fermano i flußi de mestrui. Le uecchie masticate, & applicate, sanano prestamente le cancrene, i carboni, le fistole lagrimali, & fanno rinascere i capelli. Faßi delle noci olio pestandole, & poi spremendole. Le fresche, per esser piu dolci, nuocono meno allo stomaco, & però mischiate con l'aglio gli tolgono l'acutezza. Impiastrato in su i liuidi, gli spēgono.

MORO.

I MORI tanto neri, quanto bianchi, sono per tutto conosciuti in Italia, & maßime in quei luoghi, oue si fa moltitudine di seta. Conoscesi, che molto manco son costrettiui i bianchi, che i neri (come che de i bianchi ne Dioscoride, ne Galeno non scriuessero) per la molta, & manifesta dolcezza, quantunque alquanto insipida, che si ritroua in loro senza alcun senso di uirtù costrettiua, quando son ben maturi. E il Moro l'ultimo arboro, che germogli, & metta fuori le frondi fra i domestichi, & però lo chiamarono gli antichi sapientißimo. Le More (secondo che recita Galeno alli VIII. delle facultà de semplici, & al secondo de gli alimenti) quando son mature, soluono il corpo, & le immature secche lo ristagnano, & però utilmente s'accommodano nella dissenteria, ne i flußi stomacali, & in ogni altra sorte di flußi. E oltra ciò noto a ciascuno, che il sugo delle mature è utile ne i medicamenti che si compongono per lo stomaco, per la facultà costrettiua che si ritroua in lui, auenga che anco in altre cose particolari, oue sia bisogno di ristagnare, s'adoperi utilmente. Le More poscia immature oltre all'acerbezza, hanno parimente dell'acetoso, & uedesi che anchora la pianta ha in tutte le sue parti facultà mista di ristrignere, & di purgare. Nondimeno la uirtù purgatiua, con una certa ammarezza è piu ualorosa nelle scorze della radice, di modo che ammazza i uermini larghi del corpo. Ma in ogni altra parte uince la uirtù costrettiua, tutto che nelle frondi, & ne i germini non piu l'una, che l'altra u'abondi. Le More mangiate auanti al cibo, presto scendono dallo stomaco, facendo la uia a i cibi che uengono dopo loro, ma mangiate dopo al cibo, subito si corrompono insieme con esso. Ilche fanno anchora, se quando si mangiano, ritrouano nello stomaco cattiui humori, ma nō corrompendosi, inhumidiscono il corpo, ne però lo rinfrescano se non si mangiano ben rinfrescate. Danno pochißimo nutrimento, come fanno anchora i poponi, nondimeno non causano il uomito, ne son contrarie allo stomaco, come son quelli. Di quelle, che producono i roui al suo proprio capitolo,

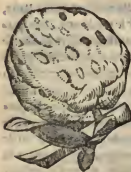
concedendocelo Iddio, in un'altro libro diremo poscia a bastanza. Ma perche delle frondi de Mori si pascono, & si nutriscono gli artificiosi uermicelli (ueramente mirabile spettacolo della natura) che fanno la SETA, adoperata hoggi da i medici nelle medicine cordiali, accioche in quanto posso sodisfaccia a ogni candido lettore, ne dirò qui (non essendone stato detto punto da i Greci) quanto da Auicenna nel suo trattato delle forze del cuore n'ho ritrouato scritto. La Seta adunque (dice egli) è di quelle cose, che molto rallegrano, nel che è molto piu eccellente la cruda, che la cotta, benche s'usi qualche uolta anchora la cotta, che non sia tinta di colori. E la Seta calda, & secca nel primo ordine, è diseccatiua, assottigliatiua con proprietà di confortare, & rallegrare il cuore. Per laqual cosa slarga, ferma, mondifica, chiarifica, & illumina gli spiriti, ne s'appropria la facultà sua a un solo spirito in una dispositione, & non nell'altra, ma è proprio conueniente ad ogni sustanza di spirito, di modo che non solamente conforta gli spiriti uitali, ma gli animali, & naturali anchora. Ma quantunque dica Auicenna, che la Seta cotta, & tinta di colori non s'adoperi nelle medicine, la messe però Mesue nel siropo, che ei fa de Pomi semplice, adoperandoui quella che è tinta in grana, & parimente nella confettione, che chiama egli Alchermes.

CASTAGNA.

SONO le castagne frutto notissimo a tutta Italia, & similmente gli arbori, che le producono. Delle quali, come che appresso a gli antichi ne fussero di diuerse specie, & di diuersi nomi, tratti a compiacenza per la piu parte da i luoghi, donde si portauano, nondimeno in Toscana solo sono le domestiche, & le saluatiche. Le domestiche facilmente si mondano, & sono di queste in prezzo quelle che si chiamano marroni, per esser molto piu grosse, & molto piu belle dell'altre. Nelle montagne, oue si ricoglie poco grano, si seccano in su le grati al fumo, & poscia si mondano, & fassene farina, laquale ualentemente supplisce per farne pane. Gli arbori sono utili per le fabriche delle case, per far traui, correnti, tauole, doghe, & cerchi da botti, ma per legna da fuoco sono del tutto inutili. Amano molto piu i Castagni le montagne, che le pianure perche di lor natura si godono del freddo. Et per questo si uede, che molto piu allignano al settentrione, & all'opaco, che altroue. Ristagnano le castagne, & massime le secche, ualentemente i flussi stomacali, & del corpo, & uagliono a gli sputi del sangue. Peste con mele, & con sale, si applicano utilmente in su il morso del can rabbioso. Risoluono le durezze delle mammelle, impiastrateui suso con aceto, & farina d'orzo. Prouocano al coito, per esser molto uentose. Mangiate abondantemente ne i cibi, fanno dolere la testa, ge=

nerano uentosità, stiticano il corpo, & sono dure da digerire. Ma quelle che s'arrostiscono sotto alla cenere, rimettono assai del nocumento loro, mangiate poscia con pepe, & con sale, ouer con zucchero. Scrisse delle castagne Galeno al II. delle facultà de i cibi, cosi dicendo. Le castagne tengono il principato tra tutte le sorti delle ghiande, & queste sole tra tutti i frutti saluatichi danno nutrimento al corpo degno di memoria. Ma è però d'auertire, che se ben dice qui Galeno, che elle danno copioso nutrimento, non però si lodano ne i cibi cotidiani Percioche, secondo che pur riferisce esso Galeno al libro della dieta sottile, mangiandosi le castagne lesse, o arrostite, oueramente fritte, sempre sono cattiue, & molto piu, quando si mangiano crude. Ilche parimente confermò egli nel libro de cibi, che danno buono, & cattiuo nutrimento.

La Castagna, quale alcuni adimandano ghianda di Gioue, si rallegra di terra arenosa, & di luoghi freddi, & si pianta dalle uiue radici, & dal seme. Ma è piu sicuro modo dalle piante, perche produrrà il frutto dopo due anni. Si pianta dallo equinottio, non solo da i rami, ma anchora dalle uiue radici, come gli oliui. Si seminano le castagne, ma non come le mandole, & le noci, ma con la punta & parte aguzza che guardi disopra uerso il cielo.

CEDRO.

Il Cedro è albero grande, dalquale si ricoglie la ragia chiamata cedria. E il suo frutto simile a quello del ginepro, ma grande, & tondo, come quello del mirto. Quella è ottima cedria, che è grossa, trasparente, & di graue odore, & che gocciolando, mantiene le sue gocciole unite insieme. Ha questo liquore uirtù di corrompere i corpi uiui, & di conseruare i morti, & però lo chiamarono alcuni uita de i morti. Corrompe le uestimenta, & le pelli per la sua troppa calidità, & siccità. E utile per chiarire la uista, percioche leua uia le cicatrici, & l'albugini de gli occhi. Ammazza i uermini delle orecchie, distillatoui con aceto, & infusoui con decottione d'hissopo, ne toglie il suono, e'l buscino. Messo nelle concauità de i denti, gli rompe, & leuane il dolore. Fa il medesimo, lauandosene la bocca con l'aceto. Vngendosi con esso le membra genitali auanti al coito, prohibisce il generare. Vngesi nelle infiammaggioni del gorgozzule, & nella schirantia. Ammazza ungendosene, i pidocchi, & parimente i lendini Gioua applicato con sale al morso delle cerafte, & becsi utilmẽte con uino dolce contra al ueleno della lepre marina. Vngesi

nella elephantia, & inghiottiscesi lambendolo col pari giouamento. Beuuto al peso d'un ciatho, purga, & consolida le ulcere del polmone. Messo ne cristeri, ammazza i uermini del corpo, & caccia fuori il parto morto. Fassi del liquore del cedro, olio, sospendendogli sopra lana, come si disse in quello, che si fa della pece, utile a tutto quello che l'istesso liquore, ma particolarmente sana questo la rogna de i cani, de i buoi, & de gli altri quadrupedi. Ammazza le zecche loro, & salda le piaghe, che si gli fanno per il tosargli. Chiamansi i suoi frutti Cedride, & sono di lor natura calidi, nuocono allo stomaco, & giouano alla tosse, allo spasimo, a i rotti, & alle distillationi dell'orina. Beuuti con pepe trito, prouocano i mestrui, & con uino, uagliono al ueleno della lepre marina. Vngendosene il corpo, insieme con grasso del ceruo, ouero con le midolle dell'ossa, non lasciano appressare i serpenti. Mettensi anchora ne gli antidoti. Fassi del liquore del cedro la Fuligine nel modo di quella della pece, con le pari uirtù di quella.

CORNIOLO.

Il corniolo è albero notißimo Ma (come riferisce Theofrasto al xii. capitolo del terzo libro dell'historia delle piante) si ritrouano nel Corniolo il maschio, et la femina. Et conosconsi l'uno dall'altro, imperò che'l maschio è nel tronco, & ne i rami assai piu grosso, & assai piu malageuole da scorticare, la materia del suo legno è durißima, & salda, simile al corno, onde egli ha tratto il nome, cresce alla l'altezza di dodici gomiti, cõ frondi quasi simili à quelle de mandorli, ma assai piu grossette, & piu neruose. La femina, come che faccia poco trõco, fa pure assai uergelle simili al uitice, & sono assai piu uencide, & meno salde di quelle del maschio in Ida monte di Troia il maschio non fa frutto, ma in Macedonia (cosi come anchora in Italia) producono i frutti l'uno, & l'altro. Il legno del maschio è senza midolla, & però è migliore, & piu forte di quello della femina. Il maschio produce, & matura il suo frutto la state & la femina nel fine dell'autunno, manco buono assai di quello del maschio. E da auertire, che nõ si piantino, ne si lascino appresso a i luoghi delle api, percioche mangiando elleno i suoi fiori, moiono. Ma è però marauiglia, che Theofrasto dicesse, che il corniolo, faccia le frondi simili al mandorlo. Se già non uolessimo noi dire, o che il testo sia corrotto, oueramente che in Ida di Troia, per esser la regione molto piu calida, & piu secca, produchino i cornioli le frondi piu lunghe, & strette de nostri d'Italia, come che piu però sia da dubitare, che il libro di Theofrasto sia in questo luogo scorretto. Fassi della polpa de i frutti loro una mistura simile alla cotognata, & della lor decottione un gielo con zuchero, ilquale oltre all'essere molto aggradeuole al gusto, gioua a i flußi disenterici, & a quelli delle donne, quando troppo gli abondano. Riferisce Galeno al settimo delle facultà de semplici, che le frondi, & i germini suoi ualentißimamente disseccano. Et però consolidano le ferite grandi, & maßimamente ne i corpi duri, ma ne i corpi molli, e nelle picciole ferite uuole egli, che piu presto sie-

no contrarie, & loro nocciono, percioche piu diseccano di quello che lor fa dibisogno. Et parimente disse, che il frutto era acerbissimo, ma da mangiare. Et però non esser da marauigliarsi, se non ristagnaua meno il corpo di quello che fanno le nespole.

NESPOLO.

IL Nespolo, ilquale è chiamato da alcuni Aronia, è un arboro spinoso, di frondi simile alla piracantha, ouero all'oxiacantha. Produce un frutto soaue, picciolo con tre noccioletti dentro, il perche alcuni lo chiamano tricocco. Maturasi tardi, & mãgiato costrigne, è aggradeuole allo stomaco, & strigne il uentre. Nascene un'altra specie in Italia, laquale alcuni chiamano setanio, & alcuni epimelida, il cui arboro produce le frondi simili al melo, quantunque alquanto piu picciole. Produce il frutto tondo, di largo ombilico, buono da mangiare, è costrettiuo, & si matura tardi.

SORBE.

LE sorbe quando sono anchora rosse, & non sono mature, tagliate, & seccate al sole, mangiandole, ristringono il corpo. Macinate al molino, & mangiate a modo di polenta, fanno il medesimo effetto. Ilche fa anchora la decottione loro beuuta. Sono di due fatte cioè piccole, & ritonde & questa produce la femina. Il grãde è un poco lungo acuto, ilqual nasce del maschio. Amano luoghi humidi, & prossimani a freddi, & dilettasi nelle montagne, oueramente ne luoghi prossimi a monti piu che nelle ualli, rimossi da essi, & desidera terra grassissima, del mese di Gennaio è di Febraio, & di Marzo si seminano le sorbe acconciamente ne luoghi freddi, ma ne caldi d'Ottobre, & di Nouembre, in tal modo che le mature sorbe in semenzaio si dispongono. E chi le uorrà por con le piante, ne potrà fare a sua uolontà, pur che ne caldi luoghi del mese di Nouẽbre, et ne temperati di Gennaio, & di Febraio, & ne freddi inclinate il Marzo si dispongono, & deesi la sua pianta trasporre. quando ella è forte, & desidera le fosse alte, et gli spatij ampli, accioche dimenata da uenti diuenga grande, però che acciò molto fanno prò, del mese d'Aprile, ouero del mese di Marzo s'innestano

sotto la corteccia, & nel pedale. Et secondo che io penso anco ne meli cotogni acconciamente si puo innestare. Rallegrasi per adacquamento ne tẽpi secchi, & per continuo cauamento. Et deesi formare in modo che un solo pedale possegga leuato da terra da dieci, ouer dodici piedi, & se fusse molestato da uermi rossi & pelosi che nascono in essa, & soglion roder le sue midolle se ne deono (secondo che dice Palladio) cauare alcuno senza ingiuria o lesione d'arbore, o ardersi iui appresso, per laqual cosa si crede che gli altri fugghino, o perischino. Le sorbe si serbano in questo modo, cioè che le piu dure si colgono & si riponghino, & poi che cominceranno a amezare, si deono mettere in orciuoli di terra, & empierli, & disopra si deono coprir di gesso, & mettonsi in una fossa due piedi adentro fatta in luogo secco, & sottol sole, & con la bocca disotto, & disopra si dee la terra forte calcare. Anco si seccono partendole in tre parti, & quando si uorrãno usare si macerino con acqua bollente, & ritornano con piaceuole sapore. Altri sono che co suoi picciuoli le colgono uerdi, & appiccanle in luoghi oscuri, & asciutti. Delle sorbe mature si fa il uino si come delle pere. Il legno del sorbo è sodo, & non corregioso, ma ageuolmente frangibile, per laqual cosa ottimamente si pialla, & pulisce. Onde molto è conueneuole a lauori de uasi, & de gli scrigni, & dell'asse, & tauole, lequali richieggono la faccia disopra pulita, & piana, et il suo legno è grosso. La sorba è fredda, & secca, & costrettiua del uentre etiandio se fia perfettamente dapoi matura.

GIVGGIOLE.

LE Giuggiole sono da moderni chiamate Iuiube & da Latini Zizyphe. Dice Galeno fauellando di queste. Veramente non poss'io testificare in che cosa uaglino le giuggiole per conseruar la sanità & per guarire le infirmità, imperoche ne i cibi son solamente da gli sfrenati fanciulli, & dalle donne molto desiderate. Sono di pochissimo nutrimento, & molto malageuoli da digerire, & imperò contrarie molto allo stomaco. La medesima sentenza, tirandola da Galeno, ne recita Auicenna, soggiugnendo poscia, che elle conferiscono al petto, & al polmone, & che secondo che dicono alcuni si stima, che giouino a i dolori delle reni, & della uescica. Et perche diceua Galeno non hauer trouato nelle giuggiole uirtù alcuna per le infermità de corpi, combatte il Fuchsio cõ Auicenna, & cõ tutti gli Arabici, dicendo, che tutto è falso quello, che in dare uirtù alcuna alle giuggiole descriuono. Ilche se è falso ne gli Arabi, è medesimamente falso anchora ne i Greci, che son uenuti dopo Galeno uedendosi, che Attuario è Greco, & ualentissimo medico nel suo trattato che ei fece delle cõpositioni de i medicamenti, usa le giuggiole ne compositi pettorali cõtra i caldi humori, & similmente ne i solutiui della collera. Ilche parimente fa Nicolao Alessandrino in uarie, & diuerse compositioni de medicamenti. Onde non è marauiglia che a tutte queste cose le lodasse anchora Auicenna, dicendo, che elle giouano, imperoche ingrossano il sangue, per essere uisco-

se,& grosse da digerire,come è la uerità. La onde quando dice egli, che elle cõferiscono al petto,& al polmone, non parlando da balordo, come forse alcuni si pensano,intende egli solamente nelle materie calde, sottili, & acute. Del che fa manifesta fede il suo dir prima,che elle ingrossauano il sangue. Conciosia cosa che non era Auicenna tanto sciocco,che hauendo date le premisse, non gli sapesse poscia fare la consequenza. Ma è bella cosa combattere co i morti, che nõ si possono disendere. Et perche(come in piu luoghi ho detto disopra)intendo io,senza farmi d'alcuna setta,di dilucidare il uero, senza attenermi piu a questi, che a quelli dico per le predette ragioni insieme con Auicenna,che manifestamente errano coloro, che si credono,che le Giuggiole mõdifichino il sangue,& che le mettono nelle medicine pettorali per le malattie causate da grossi,& da frigidi humori, come fanno alcuni de moderni,che in ogni mal di petto indifferentemente le usano, & molte uolte con gran danno de gli ammalati. Ma parmi che si possa molto ben dubitare,se appresso Galeno Seriche sieno le Giuggiole, auenga che altra cosa sieno elle appresso Plin. al xiiii.capo del xv.libro,doue si leggono le presenti parole, cioè. Aeque peregrina sunt zizypha,& tuberes, quæ & ipsa non pridem uenere in Italiam. Hæc ex Africa,illa ex Syria Sextus Papinius,quem consulem uidimus, primus utique attulit,diui Augusti nouißimi temporibus, in castrorum aggeribus sata,baccis similiora,quàm malis, sed aggeribus precipue decora,quoniam & tecta iam syluæ scandunt. Tuberum duo genera,candidum a colore Sericum dictũ,cioè. Sono ugualmente forestiere le ziziphe(cioè Giuggiole)& le tubere, lequali non uennero ancor esse piu presto in Italia. Queste d'Africa, & quelle di Soria portò primamente Sesto Papinio, ilquale habbiamo ueduto console ne gli ultimi tempi di Cesare Augusto. Furono queste piantate ne gli argini del campo, di forma piu simili alle bacche,che alle mele,ma sono specialmente per decorare gli argini, poscia che hormai le selue son salite fin sopra a i tetti. Le tubere son due sorti, una bianca chiamata Serico. Et al xxv.capo del xvi.libro diceua pur egli. Ab amygdala proxime florent armeniaca,dein tuberes,et præcoces,illæ peregrinæ,hæ coactæ,cioè. Dopo a mandorli fioriscono le armeniache,& dipoi le tubere, & le precoche,quelle forestiere,& queste costrette. Et al x.capo del xvii.libro diceua anchora. Et zizyphæ grano seruntur mense Aprili. Tuberes melius inserũtur in pruno syluestri,in malo cotonea,& in calabrice,ea est spina syluestris,cioè. Et le giuggiole si piantano sotterãdo il frutto loro il mese d'Aprile. Ma le tubere s'annestano molto meglio nel pruno saluatico,nel melo cotogno,& in quello spino saluatico chiamato calabrice. Questo tutto disse Plinio. Nientedimeno non ritrouo io, che Columella facesse mai in luogo ueruno mentione delle tubere,ma ben delle ziziphe al quarto capo del ix.libro,doue ne descriue due sorti,bianche cioè,et rosse,dicendo che le api molto si dilettano de lor fiori. Onde si puo facilmente suspicare,che il testo di Plinio sia in questo luogo scorretto,oueramẽte che egli s'ingannasse in questo,come suole spesso fare anchora in altre cose. Accrescesi questa suspicione per ritrouar io,che Auicenna tra gli Arabi,et Simeon Sethi tra i Greci,

feccro anchora eßi di zizife due ſpecie, & in Plinio ui ſe ne legge una ſola. Finalmente uedendoſi poi, che appreſſo Attuario, Nicolao Aleſſandrino, & Simeon Sethi le zizife chiamate nel lor Greco idioma ζίζυφα ζίνζυφα, & parimente ζίτζυφα, altro non ſono che le Seriche appreſſo Galeno, & il medeſimo ſi uede eſſere appreſſo Auicenna, Serapione, & altri Arabi, mi par ueramente, che ſi poſſa ragioneuolmente determinare, che le Seriche di Galeno non ſieno altro, che le zizife, che noi chiamiamo giuggiole. Dalle quali ragioni, & auttorità parmi che ſi poſſa molto bene arguire, o che il teſto ſia corrotto, o che l'isteſſo Plinio habbia errato.

PINO.

SONO il Pezzo, & il Pino d'una ſorte medeſima, anchora che tra le ſpecie loro ſia qualche differenza, & ſono alberi uolgari, & conoſciuti. E la corteccia loro coſtrettiua, gioua trita, & impiaſtrata alle intertrigini, alle ulcere ſuperficiali, & alle cotture del ſuoco, meſcolata però con litargirio, & manna d'incenſo. Incorporata con cerotto mirtino, conſolida le ulcere de corpi delicati, che non poſſono tolerare coſe forti. Trita con uetriolo, raffrena le ulcere, che uanno ſerpendo. Fattone profumo, prouoca il parto, & le ſecondine. Beuuta, ſtrigne il corpo, & prouoca l'orina. Mitigano le frondi loro trite, & impiaſtrate, l'infiammaggioni, & prohibiſconle nelle ferite. La decottione calda delle trite fatta in aceto, mitiga, lauandoſene la bocca, il dolore de i denti. Beuute le frondi al peſo d'una dramma con acqua ſemplice, ouero melata, giouano a i fegatoſi. Fanno queſto medeſimo i guſci delle pine beuuti, & parimente le frondi del pino. La teda d'amendue tagliata in pezzetti, & cotta poſcia in aceto, lauatone la bocca, mitiga il dolore de i denti. Faſſene ſpatole per le compoſitioni de i peſſoli, & de gli unguenti, che ſi fanno per le laßitudini. Coglieſene, bruciandola, la fuligine per far inchioſtro da libri, & per mettere ne i linimenti, che ſi fanno per acconciare le ciglia delle donne. Gioua agli angoli de gli occhi corroſi, al fluſſo delle lagrime, & alle ciglia, che ſi pelano. Chiamanſi Pityides i frutti tanto del Pino, quanto del Pezzo, che ſi rinchiudono dentro alle pine loro. Sono queſti coſtrettiui, & alquanto calidi, & mangiati per ſe ſoli, ouero con mele, giouano alla toſſe, & altri difetti del petto. Quelli del Pino mondi, & mangiati ne i cibi, ouero beuuti con ſeme di cocomeri, & con uino paſſo, prouocano l'orina, & ſpengono gli ardori delle reni, & della ueſcica. Tolti con ſucco di portulaca, uagliono al rodimento dello ſtomaco, reſtaurano le forze ne i corpi debili, & ripercuotono gli humori corrotti. Tolti freſchi dall'albero tutti interi, & poſcia peſti, & cotti nel uino paſſo, uagliono alla toſſe uecchia & conferiſcono a i tiſici, beuendoſi di tal decottione ogni giorno tre ciati.

PALMA.

NASCE la Palma in Egitto, Ricogliesi il frutto nell'autunno, auanti che sia del tutto maturo, è simile al mirobalano d'Arabia. E cognominato poma, cioè poculo, uerde di colore, & d'odore di mele cotogne, ma quando si lascia ben maturare, si chiama poscia fenicobalano. Quello che si ricoglie mezzo maturo, è acerbo, & costrettiuo, & però si beue in uino austero ne i flussi del corpo, & delle donne. Ferma le hemorroide, & salda, impiastratoui, le ulcere. I fenicobalani freschi sono piu costrettiui, che i secchi, fanno dolore di testa, & mangiandosene troppo, imbriacano. E utile l'uso de i secchi ne i cibi allo sputo del sangue, al uomito del cibo, & alla dissenteria. Conuengonsi impiastrati con mele cotogne et cerotto enanthino a i malori della uescica. Quelli che chiamano eariote, mangiati, medicano l'asprezza del gorgozzule. La decottione de i Thebaici beuuta, spegne il calore nelle continue febbri chiamate cau oni, & beuuta con acqua melata uecchia, ricrea le forze. Fanno il medesimo anchora mangiati ne i cibi. Fassi di questi uino a tutte queste cose conueneuole. La decottione beuuta per se sola, & gargarizata, costrigne ualorosamente. I noccioli de i frutti delle Palme bruciati nel modo, che si bruciano gli altri in un uaso crudo di terra & spenti poscia con uino, & lauatone dipoi la cenere, supplisсono in uece di spodio, & mescolansi poscia ne i linimenti delle ciglia. Ma non essendo ben bruciati la prima uolta, bisogna di nuouo ribruciargli. Hanno uirtù costrettiua, & riserrano i porri del corpo. Giouano alle uue, & pustule de gli occhi, & al cascare de i peli delle palpebre, applicatiui insieme con nardo. Sminuiscono nsieme con uino le crescenze della carne, consolidano, & cicatrizzano le ulcerei, alche son molto piu utili quei delle piu picciole palme d'Egitto.

POMIRANCI.

CHIAMANO gli Italiani questa sorte di frutti melarancie alcuni narancie, alcuni altri Pomiranci, & i Romani le dicono melangole. Sono di tre sorti, acetosi, mezzani & dolci I dolci son caldi in tutte le parti loro, & gli frigidi di succhio, secondo che sono piu & manco

acetosi onde nelle febbri calide si conuengono gli acetosi & i mezzani & non dolci. Si chiamano aranci quasi aurantia poma che uuol dir pomi aurei o d'oro.

LIMONI.

I LIMONI nella facultà loro non sono molto di screpãti da i Cedri. Del sugo loro se ne fa un siropo utile a spegner la caldezza della colera & nelle feb bri contagiose & pestilentiali. L'acqua fatta di limo ni per lambico di uetro, oltr'all'adoperarsi dalle don ne a pulirsene il uiso, guarisce le uolatiche, ouunque elle sieno nella persona & similmẽte i pedicelli. Messa ne gli siropi gioua mirabilmente alle febbri colle riche acute & contagiose. Data a bere a fanciulli am mazza i uermi del corpo, ilche fa anco il sugo fresco, spremuto dal frutto alla quantità d'una oncia piu & mãco secõdo che son grãdi & piccioli i fanciullini.

LENTISCO.

NASCE il lentisco abondantemente in Italia, & specialmente nelle maremme di Siena, nasce nelle superbe, & antiche rouine Romane, & ueggonsene nel la costa di tutto il mare Tirrheno andãdo uerso Gaeta, & uerso Napoli infinitißime piante. Tra lequali ue n'è assai di quello, che cresce, & s'ingrossa in arbo ro, di quello, che senza fare altro tronco, manda dalle radici spesßißimi sarmenti, nel modo che fanno i nocciuoli saluatichi. Ma è piu folto il lentisco ne rami, & nelle frondi, & piu si piega con le cime de sarmenti uerso terra. Hanno l'uno & l'altro le frondi loro simili a quelle de i pistacchi, grasse, fragili, & uerdiscure, come che nelle estremità loro, & in quella picciola uena, che per lungo le fende, rosseggino assai. Il lentisco è anchor egli di quelle piante, che non perdono mai le frondi, & però d'ogni tempo uerdeggia. E la sua scorza in tutta la pianta roßigna, uencida, tenace, & arrendeuole. Produce oltre al frutto (come parimente si uede nel terebinto) certi baccelli, come cornetti, piani, ne iquali è dentro un liquore limpido, ilquale inuecchiandosi si conuertisce in piccioli animaletti uolatili, simili in tutto a quelli che si concreano nelle uesciche de gli olmi, & de terebinthi. Hanno le fron-

di insieme con tutta la pianta, & massime quado son uerdi, uno odore assai graue, & però lo fuggono alcuni, per causar loro nell'odorarlo & dolore, & grauezza di testa. Ma che si ritroui lentisco grande come quercie, con frondi di sorbo, & acini roßi come di melagrano saluatico, come scriue il Ruellio, fin'hora non ho io ueduto, ne mi ricordo hauerlo letto mai appresso alcuno approuato auttore. Onde si puo pensare, che qui di lungo si sia ingannato il Ruellio, come anchora Hermolao, ilquale uuole, che quelle sieno foglie di lentisco, con cui si conciano in Venetia le cuoia, & che uolgarmente chiamano foglia. Perche la pianta, da cui si colgono queste foglie, è molto differente dal lentisco, quantunque si rassembri ella alquanto al terebinto. Produce il lentisco d'Italia (come sensatamente ho ueduto io) anchora egli il Mastice, come che non così abondante, come fa in Chio, & in Cādia. Et però contra al douere imputarono alcuni Auicenna, per hauere egli ridotto a memoria il Mastice d'Italia, credendosi, che non ne nascesse forse altroue, che in Chio. Ma è opinione & di Teofrasto, & d'altri, che quello che si porta d'India, si ricolga da certa spinosa pianta di quel paese, come parimente scriue Plinio, il quale al XVII. capo del XII. libro, non solamente scrisse nascer il Mastice in Chio, ma anchora in Arabia, Asia, Grecia, & Ponto. Scrisse del lentisco Galeno all'VIII. delle facultà de semplici, così dicendo. Il lentisco è composto d'una essenza acquea leggiermente calida, & d'una non poca terrestre frigida, per uirtù di cui è egli moderatamente costrettiuo. Disecca nella fine del secondo ordine, ouero nel principio del terzo, ma nella calidità e frigidità è quasi ugualmente temperato. E costrettiuo parimente in tutte le parti sue, cioè nelle radici, ne i rami, ne i germogli, nelle frōdi, nel frutto, & nella corteccia. Il succo cauato dalle sue frondi uerdi, è parimente simile, & è moderatamente costrettiuo. Et però si bee esso solo, & insieme con altri medicamenti, che curano la dissenteria, & altri difetti del corpo. In oltre è conueneuole a gli sputi del sangue, & del mestruo, & alle relassationi del sedere, & della matrice, come cosa, che molto si confà con l'hipocistide.

CIPRESSO.

HA il Cipresso uirtù frigida & constrettiua. Beonsi le sue frondi contra i flußi che scendono alla uescica con uino passo & un poco di mirra & similmente al ritenimento dell'orina. Beonsi anco le sue noci peste con

uino per gli sputi del sangue a i flußi del corpo, alla dissenteria, alla strettura del fiato, all'asma, & alla tosse, & il medesimo fa la loro decottione. Peste con fichi secchi mollificano le durezze, & guariscono i polipi del naso. Cotte in aceto & trite con Lupini fanno cader l'ugne scabrose. Consolidano applicate le hernie intestinali. Hanno la uirtù medesima anchora le foglie. Credesi che si caccino uia le zenzale facendo profumo con le noci del Cipresso & con le cime delle frondi. Trite le foglie & messe su le ferite le consolidano & ristagnano il sangue. Peste & cotte in aceto fanno neri i capelli. Mettonsi sole & con polenta insieme sul fuoco sacro & su le ulcere che uanno serpendo, & su i carboni & infiammagioni de gli occhi. Incorporate con cera & messe su lo stomaco lo fortificano.

FRASSINO.

E arboro conosciuto le cui frondi impiastrate & beuute con uino & parimente i sughi loro uagliono al morso delle uipere. La cenere del legno bagnata con acqua caccia la scabbia. Et si dice che la limatura beuuta è cosa mortifera.

FAGGIO.

Il Faggio è commune nelle specie delle piante ghiandifere, anchora che'l suo frutto non habbia ne forma ne figura di ghianda. Si chiama in Toscana Faggiuola, & è di fuori tondo, hirsuto, & scabroso di scorzo, dentro al quale è il frutto triangolare coperto da una piu sottile & liscia corteccia che rosseggia nello scuro come quella delle castagne. E cibo gratißimo a tordi, a topi, a gli schiratti & a ghiri, perche con esso ingrassano assai. Le frondi masticate uagliono alle malattie delle gengiue & delle labbra, peste & applicate corroborano le membra che sono stupide.

GINEPRO.

IL Ginepro ha uirtù di scaldare & di prouocare l'orina & facendone profumo discaccia i serpenti. I suoi frutti grossi come noci scaldano & stringono mediocremente, Giouano allo stomaco, & uagliono beuuti a difetti del petto, alla tosse, alla uentosità, a dolori del corpo, & a morsi de uelenosi animali prouocano l'orina, & conferiscono a i rotti a gli spasimati, & alla prefocatione della matrice.

LAURO.

LE foglie del Lauro hanno uirtù di scaldare & di mollificare, però gioua la decottion loro sedendoui dentro a difetti della matrice & alle passioni della uescica. Impiastrate trite, giouano alle punture fatte dall'api & dalle uespi. Fatto impiastro con polenta & pane, mitigano tutte l'infiammaggioni. Beuute offendono lo stomaco & fanno uomitare. La corteccia delle radici rompe la pietra & ammazza le creature nel corpo della madre, & gioua a fegatosi beendone con uino.

MIRTO.

IL Mirto ha uirtù costrettiua. Dassi il seme uerde & secco ne cibi a gli sputi del sangue & a rodimenti della uescica. Fa il medesimo il sugo spremuto da frutti freschi & gioua allo stomaco & al prouocar l'orina. Beuuto con uino è utile al morso di que ragni che si chiamano Falangi, & alle punture de gli scorpioni. Fassene fumento utilmente al'l'ossa rotte malageuoli da consolidare. Le frondi peste & applicate con acqua giouano alle ulcere humide, a catarri di ciascuna parte del corpo, & a flussi stomacali.

OLMO.

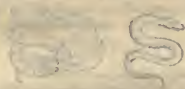
E L'olmo (per quanto recita Theofrasto al XIIII. capo del terzo lib. dell'historia delle piante) di due specie, l'una montana, & l'altra campestre, laquale propriamente si

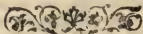
chiama olmo. La campestre è fruticosa, & breue, ma l'altra è di maggior grandezza Produce le frōdi intiere leggiermente per intorno dentate, piu lunghe di quelle del pero, ruuide, & non liscie. Apprezzasi questa pianta p crescere assai non solamēte in altezza, ma anchora in larghezza. E rara intorno al monte Ida, & amica de luoghi irrighati dall'acque. La materia del legno è rossa, robusta, & neruosa, ma brutta, di modo che tutta è cuore. E in uso per far belle porte. Tagliasi facilmente uerde, ma secca cō grā fatica. Credesi, che l'olmo non produca frutto, ma sia di quelle piante, che sono sterili. Genera la gomma in certe uesciche, & alcuni animaletti simili alle farfalle. Produce però il cachri copioso, minuto, & nero nel tempo dell'autunno, ma quel che produca poscia egli in altri tempi nō è stato osseruato questo tutto scrisse Theofrasto. Ma Plinio uuole, che le specie de gli olmi sieno quattro, delle quali scrisse egli al XVII. capo del XVI. libro, con queste parole. I Greci fanno l'olmo di due specie, & chiamano la grande, montana, & la picciola, & fruticosa, campestre. I maggiori olmi chiama Italia Attinei, de quali quelli piu apprezza, che non sono irrigati dall'acque. L'altra specie chiama Gallica. La terza è la nostra, densissima di frondi, attaccate piu d'una per picciuolo. La quarta è la saluatica. Gli olmi chiamati Attinei non producono samara (cosi si chiama il seme de gli olmi) percioche quelli di questa sorte tutti si piantano con la radice, ma gli altri nascono di seme, questo tutto disse Plinio. Ilquale par nondimeno hauere errato insieme con Theofrasto, percioche l'uno scriue in uniuersale, che gli olmi non producono frutto, ma che sono del tutto sterili, & l'altro, che gli Attinei soli sono gli sterili & infruttiferi. Ripugna a Theofrasto, oltre a quello che la esperienza ogni giorno ne dimostra, l'auttorità di Plinio, ilquale scriue, che tutte le specie de gli olmi producono il seme, eccetto l'Attinia.

AGNO CASTO.

Il uitice, ilquale altrimenti si chiama agnos, & parimente lygos, è pianta, che cresce in arboro. Nasce in luoghi aspri, & inculti, appresso alle riue de i fiumi, & ne renai de torrenti. Ha i rami lunghi, et malageuoli da rompere. Produce le frondi come d'oliuo, ma piu tenere. Enne di due specie, una cioè, che produce i fiori bianchi, porporeggianti, & l'altra del tutto porporei, & il seme simile al pepe. Ha uirtù, & facultà calida, & costrettiua. Il seme beuuto, gioua al morso de gli animali uelenosi, et cōferisce a i difetti della milza, et a gli hidropici. Fa abondare il latte, & prouoca i mestrui, beuuto con uino al peso d'una dramma, disecca la sperma, offende la testa, et prouoca il sonno La decottione del seme, & delle frondi uale, sedendosi in essa, alle infiammaggioni, & altri difetti de i luoghi naturali

delle donne. Il seme beuuto con pulegio, applicato, & profumato, prouoca i mestrui, unto, leua il dolore del capo, & distillasi a i lethargici, & phrenetici in sul capo con olio, & aceto. Le frondi sparte per terra, & parimente fumentate, cacciano gli animali uelenosi, & applicate, guariscono i morsi delle serpi, impiastrate con burro, & frondi di uiti, risoluono le durezze de i testicoli. Il seme applicato con acqua, mitiga le fessure del sedere, & aggiuntoui le frondi, cura le giunture smosse, & le ferite. Credesi che i uiandanti, che portano in mano un bastone di uitice, non si scortichino per il caminare in alcuna parte del corpo. Chiamasi da i Greci questo albero agnos, cioè casto, imperoche le donne, che osseruauano castità ne sacrifici di Cerere appresso a gli Atheniesi, si faceuano i letti delle frondi del uitice. Chiamasi lygos, cioè uenco, per essere i suoi rami molli, & arrendeuoli è in Italia notißima pianta, & come testifica Plinio al IX. capo del 24. libro, è di due specie, cioè bianco, & nero, maggiore, & minore. Cresce il nero, ilquale è il maggiore, alla grandezza del salice, & il bianco, ilquale è il minore, è piu folto di rami, & piu sarmentoso, & ha le sue frondi bianche, & lanuginose. Il suo fiore è mischiato di bianco, & di porpora, & quello del maggiore è puramente porporeo. Et il uitice (secondo che scriue Galeno al sesto libro delle facultà de semplici) è calido & secco nel terzo ordine, & di sustanza molto sottile, al gusto acuta & costrettiua. Le uermene non hanno alcuno uso nella medicina, ma il seme, & le frondi sono di natura calida, & secca, & di sottile sustanza. Imperoche cosi dimostra il loro uso, & il sentirsi al gusto acuti, & costrettiui i fiori, le foglie, e'l seme. Mangiasi però il seme, ma scalda cosi apparentemente, che perciò causa dolore nel capo. Ma frigendosi (imperoche cosi si mãgia con gli ultimi cibi) nuoce meno al capo. Caccia la uentosità dello stomaco, ma molto piu il fritto, che il non fritto. Costringe il seme genitale, & gl'impeti di Venere, tanto mangiato fritto, quanto crudo. Il medesimo fanno le frondi, & parimente il seme, di modo che si crede, che non solamente mangiandosene, o beendosene facciano gli huomini casti, ma anchora giacẽdouisi sopra. Et di qui uiene, che in Athene ne i sacrificij di Cerere le dõne si faceuano letto di tutta la pianta, & di qui anchora gli uiene il nome d'agno, che altro non rilieua, che casto. Dalle quali tutte cose è manifesto, se ben ci ricordiamo di quelle cose che sono state dette ne i commentari di sopra, che l'Agno scalda, & insiememente disecca, & caccia piu di tutte le cose la uentosità. Ma che sia egli composto di parti sottili, lo dimostra manifestamente la facultà del suo operare. Imperoche è cosa ragioneuole il credere, che il nocumento, che fa egli al capo, non procede piu dalla moltitudine de uapori, che si generano da esso, che dalla calidità sua, & dalla sottigliezza delle sue parti. Imperoche se potesse egli generare spiriti uentosi, gonfiarebbe senza dubbio lo stomaco & prouocarebbe il coito, come lo puo prohibire, è necessario, che faccia questo, nel modo che lo fa anchora la ruta, scaldando cioè, & disseccando. Benche non è egli pari alla ruta, ma alquanto piu rimesso, per esser la ruta piu calda, & piu secca. E differente anchora nella mistione della qualità, & facultà insieme, imperoche il seme del uitice, & parimente

mente i germini hanno un poco del costrettiuo, ma la ruta secca è notabilmente amara & acuta, come che la fresca sia solamente amaretta. Non però ha ella austerità o acerbezza, & se pur paresse ad alcuno, che ciò ui fusse, ueramente non può esser se non pochissimo apparente, & molto dispari da quella che si ritroua nel uitice. Il perche molto piu conferisce il seme del uitice alle durezze del fegato, & della milza, & alle loro oppilationi, che non sia la ruta. Basti adunque, che si sia per hora conosciuto, che il Vitice sia calido, & secco, non mediocremente, ma nel terzo ordine, & di parti composto molto sottili. Chi adunque conoscerà questo, & ui aggiungerà il metodo del curare, ritrouerà in che modo prouochi egli i mestrui, mollifichi le durezze, & in che modo si conuenga nelle lassitudini. Tutto questo del Vitice scrisse Galeno.

DELLA AGRICOLTVRA, TRATTA DA DIVERSI SCRITTORI ANTICHI ET MODERNI.

LIBRO QVINTO.

Serpe.

OI che le cose alla uilla son messe bene & che elle uengono a quel desiderato fine che l'huomo uuole, bisogna anco cercar di mantenerle & d'accrescerle, & però si harà cura a tutte quelle cose che possono offender le piante le uite & le herbe, & acciochè l'huomo a ciò possa hauer miglior cura habbiam posto qui sotto in questo trattato non solamente gli animali che nocciono alla uilla, ma i rimedi anchora perche essi non nocciono. Et però cominciando noi dalle serpi, come animal piu noioso dico che nella regione non ui regneranno serpenti, se tu piãterai intorno al campo o alla uilla assenzo, artemisia, o abrotano. Ma quei che gia ui sono stati, si cacciaranno con la radice del giglio, o col corno di ceruo, o con la suffumigation delle unghie delle capre. Et discacciarai ogni serpe, se mischierai il sugo dell'asero della nigella, del galbano, corno di ceruo, de l'hisopo, del solso. del piretro, del peucedano, & l'unghie di capre, & dopo le tritarai, & incorporerai con aceto forte, della qual massa farai picciole pillole, & farai fumo & uapore. Ma ciascuna da per se suffumigata rouina i reptili. Alcuni dicono che'l ramo de

melagrani discaccia le bestie, & i serpenti uelenosi & per questo mettono del suo legno nelle trauamenta. I serpi non molestarāno i colombari, se hauerai scritto nel li quattro anguli, ADAM. Democrito dice che i serpi non si muouono buttati lo= ro adosso una penna di cicogna, & toccandoli con le foglie di quercia si muoiono. Et se alcuno sputa loro in bocca a digiuno. Apuleio dice che'l serpe percosso una uolta con la canna stupidisce, ma piu uolte, si fortifica. Il medesimo dice che il ser= pe che entra nella cauerna se alcuno con la mano sinistra lo piglierà per la coda facilmente il cauarà fuori, ma con la destra nò, perche non rimette il tratto, ma o fuggirà, ouero si romperà. Tarentino dice che il serpe non camina quando è ba= gnato, o asperso col sugo della dragontea, ne quelli che son bagnati col sugo, o col seme del rafano, & se haueranno gustato solamēte, non saranno offesi. Et quei che son morsi da serpi, legatali la radice della rosa su la morditura si conseruano. Fio= rentino dice che'l serpe non ua doue giace il grasso del ceruo, o la radice della cen taurea, o la pietra gagate, o il dittamo, o il sterco dell'Aquila & del nibio. Quei medesimi misti col storace, & fatto fumo discacciano i reptili. A i morsi della uipe ra darai il sugo delle foglie del frassino, col uino a chi non ha febbre, ma a chi ha febbre col uino adacquato, ma coprirai il morso con le foglie spremute. A l'aspido approssima la radice dell'halicacabo, e si adormentarà. Pesta il tribolo, & mette= ralo alla cauerna & fuggiransi le serpi.

SCORPIONI.

SE tu abbruccerai uno scorpione, tutti gli altri fuggirāno. Et se alcuno col sugo del rafano diligentemēte si bagnarà le mani, intrepido & senza alcuno pericolo potra pigliar gli scorpioni, & gli altri reptili. Et il rafano posto sopra il scorpione di subi= to l'ammazza. La puntura del scorpione si sana toccando il luo go percosso cō un'anello d'argento sculto della figura del scor= pione. La sandaraca cō galbano, & butiro, o cō grasso caprino suffumigato, scac= cia gli scorpioni, & tutti i reptili. Se alcuno pon nell'olio caldo il scorpione, & con quello unga la percossa, cessa il dolore, & sana la puntura. Apuleio comanda che il percosso dal scorpione seda su l'asino uoltata la faccia alla coda, & dice che l'asi no si dole & tormenta in suo scambio. Democrito dice che il punto dallo scorpio= ne subito fauelli a l'asino dicendo, lo scorpione mi ha punto, & non si doglia, che il dolore passerà nell'asino. Il Stellio ha una cōtrarietà naturale al scorpione. Se adū que alcuno piglierà il stellione liquefatto nell'olio, & cō quello olio ungerà la per= cossa, sarà liberato dal dolore. Il medesimo dice che sa la radice delle rose legata al percosso. Plutarco dice, lega la noce auellana a i piè de i letti, & gli scorpioni nō ui andranno, perche l'auellana impedisce l'andar del scorpione. Zoroastro dice che il seme della lattuga beuuto col uino sana i punti da scorpioni. Fiorentino dice che se alcun nella piaga del scorpione instilla il sugo del fico, che il ueleno nō an= drà piu auanti. Et se il percosso mangiarà della scilla, restarà saluo.

BRVCHI.

SOTTERRARAI intorno al trõ co della uite tre grani di senape appresso la radice, perche questa nasciuta con l'odor suo ammazza il bruco.
Comandano alcuni che si ardino tre granchi uiui ne gli horti, acciochè i bruchi non offendino le uiti ne l'horto.

LOCVSTE.

SE si uede una nuuola di locuste, tutti stian dentro senza farsi uedere, & nascosti, & passaranno la regione. Nõ toccheranno nulla, se con i lupini amari, o con cocomeri saluatichi bolliti nella muria saranno aspersi, perche le nottole subito morranno. Parimente passaranno la regione se prese le legarai su gli alti arbori di quella patria. Ma se pigliate delle locuste le abbrucierai, sono offese dallo odore, & parte ne morranno, parte deposte le ale aspettano il uenatore, & dal Sol sono corrotte. Questo è naturale, perche se anco arderai lo scorpione, gli altri se ne anderanno. Il medesimo intrauiene delle formiche, come ha insegnato la sperienza Et forse che'l medesimo effetto auien ne gli altri animali. La locusta non toccarà cosa alcuna che sia adaequata con l'acqua dello assenzo, o del porro, o della centaurea tritate nell'aequa.

MOSCHE.

IL ueratro negro pesto con il lauro, & macerato nel latte, o passo, o nell'acqua melata ammazza le mosche. Et se triterai la cassia con l'olio, & ungnerai, non ti toccaranno. Et se desideri discacciarle, suffumiga con il calacanto. Parimente aspergendo la decottione del sambuco. Anatolio dice, che se tu uuoi congregare tutte le mosche insieme, farai una fossa, doue metterai il rododafane pesto, & ui si congregaranno tutte. Le mosche non molestaranno i buoi se ungerai i buoi col frutto del lauro cotto con l'olio. Et del tutto non si fermaranno nelle bestie, se quelle ugnerai con grasso di leone. Il ueratro macerato con latte, o sapa, aggiuntoui dell'orpimento & asperso ammazza le mosche. Il medesimo fa lo alume & l'origano triti & unti.

Topi domestichi & saluatichi.

I Topi si ammazzano col ueratro, o con l'helleboro, con la polenta datoli, o col seme del cocomero saluatico, & col ueratro negro, & con colocintida, & polenta. Ma se saranno suffumigati col calacanto, & con l'origano, et con seme di appio, & con nigella si discacciaranno. Et se alla cauerna ponerai la cenere della quercia, incenerati gli uerrà la scabia, & morranno. Se mescolarai la limatura del ferro col formẽto, quello gustato morranno. Et se ti piace acciecar i topi, trita il titimalo, & mescola con polenta & con uin mulso, quanti ne mangiaranno, tanti se acciecaranno. Anatolio & Tarentino nel libro de Horreo usano per la rouina de i topi domestichi i medesimi medicamenti. Et se ne piglierai uno, & gli scorticarai il capo, lasciandolo, gli altri si partiranno. Anchora morranno, se mangiano la radice del spino col butiro, col pane & col cascio mescolati. Alcuni danno il ueratro bianco & la scorza del cinocramba trita & pesta, & criuellata, con polenta, con oue, & cõ latte composte in masse, poste alle loro cauerne & si fuggano. La pietra hematite discaccia i topi suffumigata, & la mirica, o ginestra uerde suffumigata. Anatolio comanda che si ponga della morchia in un bacino di rame, & che si metta la notte in mezo della casa, ilche fatto, dice che tutti i topi si radunano di quella casa, & delle uicine insieme & congreganse. Al quale anco è consentiente Didimo.

Talpe.

Se tu uuoi dissipar le Talpe, piglia ueratro bianco & scorza di cinocramba pesta & tamigiata, con polenta, & oua impastata con uino & latte, & poni alla lor cauerna. Ouero piglia un uaso angusto & metti in quello paglia & solfo, & mettilo doue la talpa stà, & chiudi le piccole cauerne che'l fumo non penetri per quelle, ma nella maggiore per laqual uada lo spirito, & metterai la parte del uaso disotto, & adattaralo in qualche modo alla cauerna, ilche fatto soffiarai, accioche per il fumo della cedria, & del solfo l'odor trapassi & suffochi la talpa.

Cantarelle.

Le Cantarelle non noceranno nelle uiti, se le macerarai nell'olio, & bagnarai la pietra da arrotar le falci da potar le uiti, & se arderai il galbano col sterco bufalino uecchio, si fugiranno. Et se le suffumigarai con la radice del cocomero saluatico, le esterminarai. Dice Aristotele che i scarabei si ammazzano con l'odor delle rose, & li auoltori cõ l'odor dell'unguẽto. Molti so-

no che circondano i tronchi delle uiti appresso terra, con l'hedera, & ritrouate quelle sotto l'ombra dell'hedera, & cosi le ammazzano.

FORMICHE.

SE pigliarai le formiche & arderai, le altre si fuggiranno. Se intorno la cauerna delle formiche ungerai con la cedria, non entraranno le formiche su l'aia, & toccaranno il monte del grano, se lo circondarai con la terra bianca, o ui metterai intorno l'origano saluatico. Le discacciarai dalle sue cauerne, se con la scorza delle lumache arderai lo storace, & peste gettarai sopra le squadre, & esserciti delle formiche. Similmēte le discacciarai cō l'origano, & col solfo triti aspersi intorno i lor monti. Del tutto le formiche moriranno se le adacquarai col sugo cirenaico dissoluto nell'olio. Et non toccaranno le piante, se tu bagnarai il tronco cō i lupini amari triti, & bolliti nella morchia. Non toccaranno il uaso del mele anchora che sia scoperto, se lo circondarai con lana bianca, o terra bianca, o rossa. Alcuni bagnano di sugo di lasero adacquato con aceto il tronco, & di quello spargono ne i lor fiori. Se legherai i tronchi delle uiti con la hedera spessa, di li a poco ui si ritrouaranno le formiche, & anco i scarafaggi, sotto l'ombra dell'hedera, in modo che facilmente si potranno pigliare. Muorono le formiche suffumigate con la radice del cocomero saluatico, o col siluro Alessandrino a fuoco lento. Leuata una formica, l'altre spontaneamente lasciaranno la cauerna. Io mi ricordo udir dire, & è cosa di marauiglia, che una formica morta è portata uia da un'altra uiua. Discacciarai le formiche col fele del toro, & con pece mista con morchia, & con quella unto & bagnato il tronco. Il medesimo fa la rubrica & la pece mista.

PULCI.

FARAI una fossa doue metterai le rododaphne peste, & a quelle tutte si congregaranno. Lo assenzo, o la radice del cocomero saluatico rigata & bagnata cō l'acqua marina ammazza le pulci. Tutte le disperde il melanthio macerato con l'acqua, & asperso, ouero la cuocitura della coniza aspersa. Il seme della sinape fa il medesimo, & il rododaphne insieme bolliti & gettato per la casa. Criuellarai la calcina uiua & ben spazzato il luogo, spargeralla, che tutti morranno. Il medesimo fa la morchia spesso sparsa sul pauimento. Anchora il cimino saluatico trito & misto con acqua, & dragme dieci di seme di cocomero saluatico, posto nell'acqua, & consparsa la casa fa crepar le pulci. La radice della camelea, & le foglie della fioppa negra peste & macerate nell'acqua, & il tribolo cotto nell'acqua. Le ammazza la murta acre aspersa, & acqua marina.

SCARABONI ET
millepiedi.

SOTTERA *il uentricolo di pecora fresco pieno di sterco, e nō lauato nō in profondo, ma nella superficie, et lo trouarai ripieno di scaraboni. Et se di nuouo farai il medesimo li ritrouarai tutti congregati, & cosi presile li ammazzarai, o arderai, pche quello animaluccio molto ama lo sterco, & sempre uiue in quello.*

CONTRA LE BESTIE.

I Granchi, del fiume, o marini, non meno di dieci gettati nell'acqua, & lasciatili star per otto giorni serrati postili al sereno, o per dieci giorni al sole, & di quella acqua aspergendo soprà quello che tu desideri che stia saluo per otto giorni, ti marauigliarai della sua efficacia. Il medesimo fa lo sterco del cane mescolato con l'orina putridissima, & d'intorno consperso.

CIMICI.

LA pece liquida, & il sugo del cocomero saluatico posti nel letto, ammazza le cimici. Parimente la scilla tutta tagliata & trita con l'aceto, co quali sia unto il letto. Similmente cuocerai le foglie de i cedri con l'olio, & irrigarai le fessure de i letti. Ouero laua il fiele di toro, o di becco cō aceto forte, col quale ungerai le pariete, & i letti. Il medesimo aduiene se con l'olio antico, il solfere uiuo tritarai, & ungerai il letto. Non saranno cimici se con la colla di pesci cotta fregarai i letti. E quelli che sono nati ammazzarai se porrai la morchia cotta col fele di buffalo mescolato con olio a i letti ouero le foglie della hedera, o di cappari dissolute cō l'olio. Et con questo rimedio si lieuano anco i cimici che sono nelle pariete. Fiorentino dice che con la suffumigatione delle sanguisughe i cimici si ammazzano, se il letto sia con panni ben coperto accioche il uapore non possa spirare, & per il contrario le sanguisughe si ammazzano con la suffumigatione de cimici. La Scolopendria secca & suffumigata fa il medesimo. Et le foglie d'hedera miste con dieci sanguisughe. Democrito dice che i piedi di un lepre, o ceruo legati intorno il letto, appresso il dorso doue dormi, non permette che i cimici ui naschino. Et se sotto il letto metterai un uaso pieno di acqua fredda, i cimici non ti toccaranno quando dormi. Conciosia che lo sparger dell'acqua calda, che tutti usano, ammazzi tutti quei cimici che ella tocca, ma non impedisce però che non si generino molto più presto.

Moscioni o zanzale.

I Moscioni o zenzale si ammazzà col pelo del cauallo disteso appresso la porta, & per mezo la casa, & non permette che entrino in casa. Il medesimo fa la Calacantha, & nigella suffumigate. Se suspenderai una spungia piena di aceto forte dal capo, & sotto i piedi, le zenzale non ti toccaranno. La coniza cotta, & con la decottione aspergendo la casa si disperdano, ouero la suffumigatione del galbano, o del solfo, o del comino. Se andando tu a dormire metterai appresso un ramo di canape fiorita, le zenzale non ti toccarãno. Ne anco uerranno a te se ungerai la manna, ouero le fregole dell'incenso con olio & aceto. Si discacciano con l'odore del uapor dell'aceto simplice, & origano, Il sterco del bue suffumigato, & di questo i muri alquanto tinti, dißipa le zenzale. Se dal colmo della casa suspẽderai una spungia piena d'aceto adunerai tutte le zenzale. Macera la ruta nell'acqua, ouero cuoci la coniza & con quella aspergi la casa, & esterminarai le zẽzale. Si discacciano anco col suffumigio del bdellio.

Contra i vermi.

Tritarai la terra rossa, & l'origano con l'acqua, & di quella bagnarai le radici, & piantarai la scilla nel circuito. Ma se tu ficcarai nel circuito de gli arbori pastelli di pece, i uermi si corromperanno. Ad ogni arbore il sterco di porco stemperato con uino & gettatoui lo conserua da i uermi, come Didimo dice nella Georgica sua. Il medesimo dice. Se ungerai le radici col fele del toro, l'arbore non si inuecchiarà presto ne produrrà uermi. Gli arbori non saranno molestati da uermi, se scoperte le radici le coprirai con sterco di colombo spargendolo intorno.

Auoltori.

Aristotele dice che gli auoltori muoiono per l'odor dello unguento. Et li scarabei per l'odore delle rose, perche sono odori graui a quegli animali. Anchora dice che gli auoltori non si congiungono al coito insieme, ma con la faccia riuoltata, & uerso lo austro uolando, cosi si impregnano & per anni tre partoriscono.

RANOCCHI.

DISCACCERAI i ranocchi se presone uno lo suspenderai, perche gli altri quello ueduto, fuggiranno, pensando che i lacci siano in quella possessione & se buttarai auanti il ueratro negro bagnato insieme con l'orzo non ui andranno. Et se le rane co'l lor suono strepitoso ti daran noia la notte, porrai una lucerna accesa nella riua del fiume o del lago, o del rio che passa d'atorno l'horto & resteranno di gridare.

RIMEDIO GENERALE.

TVTTE l'herbe che si mangiano uniuersalmente si aiutano, se si semina appresso di quelle della ruchetta, & non saranno gustate ne anco offese se quelle seminando ui mescolerai dello eruo, & quello è grandemente conueniente al rafano, & al rapo. Altri usano uno piu naturale aiuto, cioè che insieme col seme delle herbe seminano la eruca, & piantano, & specialmente con le uerze, perche queste molto piu dalle pulci sono perturbate & infestate. Ma se desideri che non siano offese da alcuno altro seme, auanti che tu semini metti a macerare il seme nel sugo del sempreuiuo. Et tutti i semi si d'horti come di campi conseruarai intatti, se auanti che semini macerarai i semi nel sugo del cocomero saluatico. Et i semi restaranno incorrosi, & cosi le herbe, se le conseminarai in una coccia di testuggine.

CONTRA LE NEBBIE.

SE le nebbie t'offendono arderai per l'horto per il campo o per il uignale sarmenti, mucchi di paglie, herbe cauate & sterpi, questo fumo è ottimo rimedio a questo incommodo, disponendo adunque tai mucchi per l'horto, gli arderai tutti ad un tempo, oue spiri il uento, perche si crede che tal male in tal guisa se ne uada.

CHIOCCIOLE ET LVMACHE.

GIOVA la morchia fresca ouero la fuligine del camino sparsaui sopra, a far che le lumache & le chiocciole non offendino. Vsano alcuni uerghe sanguinee a cuoprir gli arbori contro i uermi detti da Greci campe, altri appendono nell'horto un granchio di fiume, auisandosi che questo sia ottimo rimedio. Alcuni bagnano le piante leggiermente con acqua, nella quale sia stato bagnato cenere di uite. Alcuni accendono fuoco intorno i

piedi de gli arbori & uicino a i rami. Sonui alcuni che prima li macerano nella li scia scolata da cenere di fico, ouero in sangue di parpaglioni, o con sugo di sempreuiua, alcuni spargono cenere di fico sopra la ruchetta. Vogliono alcuni piu tosto seminare nell'horto la squilla, ouero ardere i funghi nasciuti nella noce per uccider con tale persumo le tarme, ouero studiano d'ucciderle con la feccia di pipistrello. Ardono alcuni certi fascetti d'aglio senza i capi ne gli spatij dell'horto per ucciderle con quello odore. Vsano altri di sparger per l'horto di queste tarme cotte in olio d'anetho, & cosi uccidono quelle che ui nascono.

FARFALLE.

CACCIANSI le farfalle da gli horti con il sugo della calaminta. Parimēte si cacciano con ruta macerata & sparsa per le are, uccidendosi con persumo di galbano, di solso & comino. Parimente le ramelle fiorite del canape cacciano le squadre delle farfalle che uolano. Il persumo del sterco di bue caccia le farfalle, et parimente la radice de l'inula, aggiuntoui cenere di conche marine.

PRONOSTICI NECESSARII à gli Agricoltori.

BISOGNA che colui che attende alle cose della uilla, sappia non solamente per pratica, ma anco per theorica come uanno i tempi, accioche si sappia accommodar le opere con la terra, & perche questa è cosa necessaria diremo breuemēte qualche cosa in questa materia. Dico adunque che se la Luna nuoua appare il terzo & quarto giorno, sottile, pura, & netta, significa serenità, & se quando è piena appar pura, & senza macchia significa il medesimo, & anco quando è mezza piena, apparendo pura, significa serenità. Ma se appar molto rossa, significa uento, & se in qualche parte appar oscura & negra, significa pioggia. Anco il Sole quando uien sopra il nostro orizonte, puro, & splendido, significa buon tempo, & benche una picciola nube quando nasce gli uenisse auanti, non però è da sospicare che non sia sereno, ma andando all'occidente se gli fussero intorno nubi distratte, & sparse, non è da temer di pioggia. Et tramontādo il Sole senza nuuoli puro & lucido, promette anco il sequente giorno essere sereno. Et se il Sole uien sotto puro, & senza nuuoli, ma dipoi gli siano appresso focose & infiammate, non pioucrà quella notte, ne il giorno sequente. I nuuoli rossi molto & sparsi circa il tramontar del Sole, leuano uia la paura della pioggia. La ciuetta cantando quasi tutta la notte, & la cornacchia gridando moderatamente il di, & molti corui radunati insieme a squadre, crepitando o cantando, come si rallegrassero, significano serenità & buon tempo.

Se il terzo, e quarto giorno del nouilunio, la Luna haurà i corni obtusi et oscuri significa pioggia. Ma se'l cerchio della Luna apparisse rosso, & focoso, significa tempesta & grandine. Et se quando è piena, gli uedi intorno qualche negrezza; significa pioggia. Et se intorno la Luna seranno due, o tre aie, cioè piazze, o nuuoli, a modo di piazze, & negre, significa che sarà una grandissima tempesta. Il Sole quando uiene all'Oriente rosso, & diuenta negro, significa pioggia. Se ascendendo il Sole sopra il nostro orizonte, intorno a i raggi suoi apparisce un nuuolo oscuro, significa pioggia. Ma quando il Sol tramonta, se dalla parte sinistra haurà un nuuolo negro appresso, significa che di subito sarà pioggia. I tuoni, i folgori, & i baleni, da qual parte nascono, da quella portano la tempesta. Se il uento uiene hora dalla parte d'Austro, cioè di mezzo giorno, hora dalla parte di Borea, cioè Settentrione, & anchora se gli uccelli delle paludi, & del mare si lauano spesso, & stanno quasi di continuo nell'acqua, annuntiano tẽpesta. Se l'arco celeste chiamato iride appar doppio, significa pioggia. Quando da uasi di bronzo, o di rame, si spiccano scintille di fuoco, o fauille, significa pioggia. Se la cornacchia, stando sul lito attuffa il capo nell'acqua, ouero tutta si getti a nuoto, & nella notte fortemente gridi, predice pioggia Se le galline frequentemente si riuoltano nella poluere, & stridano, & i corui, si uedono a schiere, & stridino, & le rondini uolino con gridi intorno a paludi, laghi, o fiumi, dimostrano pioggia. Le mosche anchora che piu dell'ordinario pizzicano, & le oche, che cõ gridi appetiscono il cibo, & i ragni, che senza uento cadono dalle loro reti a terra, & le fiamme delle lucerne diuentino negre, & le mandrie delle pecore lasciuiscano, cioè uanno in amore libidinoso, significano che sarà pioggia. I buoi anchora quando risguardando al mezzo giorno, ouero si leccano intorno l'unghia, & dopo mugiscano, & di subito entrano nella stalla, significa pioggia. Simulmẽte quando il lupo animoso trascorre appresso le case, & i cani cauino la terra, & la ulula la mattina ululi, & gli uccelli fuggino uerso il mare, annuntiano tempesta. Le grue anco quando uengano auanti il tempo loro & si affrettino a uenire, dimostrano che di subito debba esser tempesta. Il medesimo significa quando i topi stridono. Et ueramente quando tu uedrai piu segni concorrere insieme, potrai con piu fermezza giudicare, cosi douer auenire. Ma specialmente bisogna che tu osserui il primo quadrato della Luna, che è a giorni sette dopo il nouilunio, & il secondo quadrato, che è a sette giorni dopo la piena della Luna, perciochè questi mutano il mouimento dell'aere. Quando le quercie, & gli elci, i cerri, producono molte ghiande, significa che l'inuerno sarà diuturno, & lungo. Et le capre, & le pecore, che si son montate, di nuouo bramando congiungersi, dimostrano l'inuerno piu lungo. Se tu uedrai le squadre de gli animali cauare la terra, & uoltare i lor capi uerso Borea, significa il uerno grande. E parimente necessario antiuedere se l'anno renderà tosto i frutti o piu tardi & però quando si spera che'l raccolto sia tardo, allhora si dee seminar piu semente sopra della terra, perche nel mezzo del tempo gran parte del seme seminato diuenta uano, & si infracidisse, & marcisce. Se adunque dopo la uendemmia;

& il raccolto del uino, auanti il tramontar delle pleiade, che è alle none quarte di Nouembre, accadrà pioggia, o grandine, quello anno sarà procace, cioè presto produrrà frutto Ma se la pioggia accadesse insieme col tramõtare delle pleiade, sarà l'anno mediocre, cioè non sarà il raccolto molto presto, ne molto tardo, ma se sarà dopo il tramontar delle pleiade, l'anno sarà serotino & tardo. Democrito, & Apuleio dicono tale douersi aspettare l'anno, quale sarà il giorno della festiuità che appresso i Romani si domanda bruma, che si celebra a dì uentiquattro di Nouembre che d'alcuni Greci si chiama Dios. Alcuni altri mossi da certa osseruatione dissero che'l mese di Dicembre sarà a simiglianza del giorno uentiquattro di Nouembre che è la festa di bruma, Et che'l mese di Gennaio sarà a similitudine del giorno uenticinque di Nouembre, Et il mese di Febraio sarà secondo la proportion del giorno uentisei del mese di Nouembre. Ma è uero che alcuna uolta così auiene, & alcuna uolta nò, Anzi alcuni per osseruation dicono, che da i sette giorni di Marzo fino a i quattordici del mese, suol l'aere diuentar piu freddo, ne i quali giorni furono dalle mani de i pagani martirizati quaranta martiri, iquali con il patire il supplicio resero testimonianza della fede loro.

SONO alcuni, che pensano che si debba non piantare alcuna pianta quando la Luna discresce, ma solo a Luna crescente. Altri uogliono che sia commodo il piantar da i giorni quattro di essa Luna fino a giorni diciotto. Altri ne i giorni chiamati antelunari, cioè solamente in quei tre giorni del nouilunio, permettono il piantare Altri non uogliono che si debba piantar da i giorni dieci della Luna fino a uenti, acciochè non si sotterri il lume della Luna insieme con gli arbori, & con le piante Ma perfetta dottrina delle predette osseruationi, & piu prestante è questa cioè che il piantar sia conuenientissimo mentre che la Luna stà sopra la terra, & le legne si taglino quando si troua sotterra. Perche sendo grandissimo giouamẽto alle opere dell'Agricoltura il conoscere, quando la Luna sia sopra terra e quãdo sotto, ho pensato che sia util dichiarare, a che hora di ciascun dì si troui la Luna sopra terra, o sotto, & cominciar dal giorno, che uolta la Luna, fino all'ultimo che è il dì trigesimo. Nel nouilunio adunque la Luna comincia a star sotto la terra, da mezza hora di notte, fin'a mezza hora di giorno. Il secondo giorno da un'hora & mezza di notte, fin'ad un'hora & mezza di giorno. Il terzo giorno da due hore, & un quarto di notte fin'alle due hore, & un quarto del giorno. Il quarto giorno dalle tre hore & un terzo di notte, fin'alle tre hore & un terzo del giorno. Il quinto dalle tre hore di notte, & una decima parte e mezza dell'hora, fin'a tre hore, & tanti parti del giorno. Nota che una hora si parte in sessanta minuti, & in sessanta minuti secondi, si che un'hora è sessanta minuti, & mezza hora è trenta minuti, & il terzo dell'hora è uenti minuti, & il quarto dell'hora è quindici minuti & il quinto di un'hora è 12. minuti, & il sesto è dieci minuti, & così proportionalmente partendo sempre. Il sesto dì dall'hora 4. di notte, & noue parti dell'hora fin'a tante dell'hora diurna. Il settimo dì, dalle hore cinque, & sei parti con un mezzo sesto, fin'ad altretanti del dì. Il dì 8. dalle sei hore di notte, &

quattro sesti, fin'ad altretanti del dì. Il dì 9. dalle sette hore di notte, et undici parti, & mezzo undecimo dell'hora, fin'ad altretãti del dì. Il x. dì dalle sette hore & undici duo decimi dell'hora notturna, fin'alle medesime del dì. Il dì 11. dall'hore otto è tre parti & mezza, fin'ad altretanti del dì. Il dì 12. dalle noue hore di notte, & noue parti & mezza, fin'ad altretanti del dì. Il dì 13. dalle dieci hore, & dieci parti & mezza, & fin'alle medesime del dì. Il dì 14 dalle undici hore, & un terzo fin'alle medesime del dì. Il dì 15 dal nascimento del Sole, fin'al tramontare, & allhora è di molto commodo l'operare. Il dì 16. da mezza hora di dì fin'à mezza hora di notte. Il dì 17. da un'hora di dì, & dieci parti è mezza, fin'ad altretante della notte. Il dì 18. dalle due hore del dì, & quattro parti & mezza, fin'alle medesime della notte. Il dì 19 dalle tre hore, & tre parti dell'hora diurna, fin'ad altretanti della notte. Il dì 20. dalle dieci hore, & dieci parti, & mezza, fin'ad altretanti della notte. Il dì 21. dalle quattro hore, & noue parti fin'ad altretanti del dì. Il dì 20. dall'hora quinta & parti sei & mezza dall'hora diurna, fin'ad altretanti della notte. Il dì 23. dall'hora sesta, & quattro parti dell'hora diurna, fin'alle medesime della notte. Il dì 24. dalle hore sette et undici parti, & mezza dell'hora del dì, fin'alle medesime della notte. Il dì 25. dall'hore sette & undici parti, fin'ad altretanti della notte. Il dì 26 dalle otto hore, & tre parti & mezza, fin'alle medesime della notte. Il dì 27. dalle noue hore, & noue parti, & mezza dell'hora diurna, fin'ad altretanti dell'hora della notte. Il dì 28. dalle dieci hore, & dieci parti è mezza del dì, fin'alle medesime della notte. Il dì 29. dall'hora undecima, & tre parti dell'hora diurna, fin'alle medesime della notte. Il dì 30. dal tramontar del sole fin'al suo nascimento. Nasce la stella canicolare, sopra il nostro orizonte, a uenti giorni del mese di Luglio Onde è da notare in che casa si troui la Luna quando la canicola ha cominciato apparir sopra il nostro hemispero, percioche, se la Luna fusse nel segno del Leone, quando nasce la canicola, saria fertilità & abondanza grande di grano, d'olio, di uino, & di tutti gli altri frutti, tal che il prezzo loro sarebbe uilissimo. Nascerebbe tumulto & rumor fra le genti, apparirebbe un Re, seria occisione, & gente cõtra gente si leuarebbe in arme, seriano terremoti, & inundationi di acque. Ma trouandosi allhora la Luna in Vergine sarebbono di molte pioggie, & gran copia d'ogni cosa, le donne grauide disperderebbono, & utile si acquistarebbe de i serui, & de gl'animali quadrupedi. In Libra stando la Luna sarebbe commotione di uno Re, commodo frutto de gli animali di quattro piedi, alteration nel popolo, poco olio, si guastarebbe il formento, mà di uino, & de i frutti de gli arbori abondãza. In Scorpione essendo la Luna, sarà romore fra i religiosi, mortalità delle api, & morbo pestilentiale. In Sagittario trouandosi la Luna, l'anno sarà abõdeuole, pluuioso, & di grano copioso, allegrezza fra gli huomini, mortalità di pecore, et molta copia & di uccelli. Ma se la Luna si trouarà in Capricorno quãdo nasce la canicolare, sarà cõmouimento di esserciti, copia di pioggie, di grano, di uino, & di olio, molta fertilità, et di tutte le cose uil prezzo. In Acquario stando la Luna, mo-

quella prouincia, pericolo a i nauiganti & circa il seminato rubigine. In Libra, battaglie, & moltitudine di piaghe, & corruttione de frutti. In Scorpione fame è moltitudine di uccelli. In Sagittario, alteratione nella patria, abondãza di frumenti alla montagna, & nella pianura corruttione. In Capricorno, pioggia circa giorni cinquanta, & inganno & uituperio, & parlare discostumato del principe, con la uenuta di un Re dalle bande dell'Oriente, quale signoreggiarà quasi tutto il mondo, sarà abondanza di frutti, & morte di nobili, & generation di pecore. In Acquario, guerre grandi nella regione marittima, con abondãza de gli altri frutti, ma carestia di legumi. In Pesce, si corromperanno alquanto i grani, & morirà un'huomo potente. Il Zodiaco è diuiso in dodici case, delle quali tre se apartengono alla primauera, che sono Ariete, Toro, & Gemini. Tre alla state, Cancro, Leone & Vergine. Tre allo autunno, Libra, Scorpione & Sagittario. Et tre al l'inuerno, Capricorno, Aquario & Pesce. Et debbi sapere che la stella di Gioue produce diuersi effetti secondo la diuersità delle case, nelle quali si ritroua, perche stando in Ariete, in casa di Marte, tutto quello anno è Boreale, cioè il uẽto Borea signoreggia, & partecipa con il uento Euro, il uerno è freddo, abondeuole di neue, & saranno quasi continue pioggie, per lequali i fiumi s'ingrosseranno. Et dopo lo equinottio della primauera, che è del mese di Marzo, lo aere si conuertirà in acque spesse & piaceuoli. la state sarà temperata & salubre, & lo autunno estuoso & caldo, nel qual tempo saranno morbi, & specialmente dolori di capo, distillationi, catarri, & tossi, i luoghi campestri & piani produrrãno di molto frutto, ma è da pregare Iddio, che non siano guerre. Democrito dice, che saranno i uini buoni & durabili, & che tutto quello anno è cõmodo solo al piantare delle uiti, et che fa bisogno hauer riguardo a i frumenti, quando sono su l'aia, per amore delle pioggie, et saranno pochi uccelli, et è buon preparar gli horti. Se Gioue stia in Toro, casa di Venere, il principio del uerno sarà tẽperato, et pioggioso, il mezzo neuoso, et il fine freddo, e specialmẽte dal mezzo dell'inuerno fino all'equinottio uernale, ouero della primauera che è di Marzo. La primauera sarà tẽperata et humida, sarà al nascimẽto della canicolare che è alli 20. di Luglio. La state sarà calda assai, et lo autunno sarà ghiaccioso et infermiccio. E specialmẽte la giouẽtù patirà lippitudine, cioè postema di occhi, il piano sarà più fertile che la montagna, il uino si guasterà, & sarà poco: la onde bisogna uẽdemiar tardi sarà abondanza di frutti legnosi, & poco uccellame, & a i nauiganti l'anno infetto, nel quale anno morirà uno huomo molto nobile, in oltra dice Democrito che in tale anno sarà molta grãdine, & neue, & i uenti Etesii non spireranno uniformemente. Et si debbe fare oratione che non siano terremoti, & commotioni di esserciti & soldati. Se Gioue sta in Gemini casa di Mercurio, tutto l'anno spirerà il uento Austro & Africo, il principio del uerno sarà uentoso, il mezzo tẽperato, & il fine ghiaccioso, & uentoso. La primauera sarà tẽperata, con pioggie leggieri & poche, & copia de grani. La state sarà temperata, perche i uenti Etesii spireranno soauemente per buona parte di quel tempo. I frutti in su l'aie si corromperanno, & maßime in Siria.

circa lo Autunno saranno infermità, specialmente ne i giouani & di mezza età, & in donne saranno lippitudini. Essendo l'autunno caldo moriranno donne, et sarà copia di frutti legnosi, si seccaranno i fonti, & sarà utile il conseruar de frutti, per la sterilità che sarà l'anno seguente. Democrito dice che sarà grandine di molto nocimento, è da pregare che non sia pestilentia. Se in Cancro sarà casa della Luna, lo inuerno per la maggior parte di uerso l'Oriente sarà freddo & caliginoso, & i fiumi ingrosseranno. Et circa il solstitio hiberno sarà tollerantia di acque. Et dopo lo equinottio uernale, cioè della primauera, saranno di molte grandini, i luoghi aspri & montuosi produranno molto frutto, sarà l'anno salutifero, eccetto lo autunno Democrito dice, nasceranno pustole cocenti intorno la bocca, perche bisognarà usar dell'herbette per purgare il corpo nella primauera, specialmente a giouani, & usare il uino, li oliui faranno assai oliue. Se Gioue sarà in Leone casa del Sole, il principio dell'inuerno sarà freddo, acquoso, con uenti grandi che diradicaranno gli arbori, il mezzo sarà temperato, il fine freddo, la primauera pioggiosa, & la state simile a lei, si seccaranno i fonti, & mancheranno le pasture, lo autunno caldo & infermiccio di catarri, & tossi, però sarà da mangiar poco pane, & bere assai uino, sarà frumento mediocre, & le uiti, & gl'oliui saranno fertili L'anno sarà commodo alle propagini, ma non tale al piantare, moriranno di molti animali grandi & domestichi, ma delle fiere sarà gran copia morirà un'huomo nobile. Facciasi oratione, che non siano terremoti. Se Gioue sarà in Vergine casa di Mercurio, il principio del uerno sarà freddo, il mezzo temperato, il fine hibernale, cō assai ghiaccio, pioggia & grandezza di fiumi, di maniera che molti luoghi si somergeranno. La primauera pioggiosa & nociuole a gli arbori, & nel fine in molti luoghi saranno grandini. La state pioggiosa, & caliginosa, et bisognerà spedirsi al raccorre i grani, acciochè non si corrompino per le pioggie. Lo autunno uentoso & salubre. Le uiti saranno uue assai. L'anno è utile al piantare, & ricolcare delle uiti, il grano facilmente si guasterà L'anno sarà salubre senza infermità. preghisi per i frutti. Se in Libra casa di Venere sarà Gioue, il principio dell'inuerno sarà acquoso, il mezzo temperato & uentoso, il fine humido & brinoso. La primauera sarà temperata con qualche infermità del capo. Il principio della state sarà simile alla primauera. L'anno sarà pericoloso alle donne grauide, Democrito dice che in questo anno non abonderanno i fiumi, & poche grandini saranno, lo autunno acquoso molto. Se Gioue sarà in Scorpione casa di Marte, il principio dell'inuerno sarà freddo con grandini, il mezzo caldo, il fine piaceuole. La primauera fredda infino al solstitio della state che è di Giugno, sarāo pioggie et tuoni, mancheranno l'acque de fonti, il raccolto del formento tēperato, & sarà abondanza di olio et di uino, e morranno buoi. Democrito dice che cresceranno i fiumi, & circa lo autunno sarāno delle infermità, supplichisi, che nō uenga pestilentia, si che bisognarà esser parco nel cibo, & piu abōdeuole nel uino. Se Gioue sarà in Saggittario casa sua, il uerno sarà tēperato acquoso, non caldo ne freddo, se ingrosseranno i fiumi, & nel finire del uerno saranno freddi, et uenti. La primauera

sarà

sarà austrina & pioggiosa. La state temperata, ma piu tosto fredda, bisogna acconciar l'aie doue si battono i grani, per le pioggie. L'autunno sarà sicuro per lo spirar delle Etesie, & presti, & tardi si haueranno delli frutti buoni, ma quelli che uerrãno di mezzo tempo saranno uitiosi. Il piano & la montagna abonderà di grani, il uino che tardi si uendemmierà sarà durabile, & tutti gli arbori saranno fertili, L'anno è commodo al piantare & ad ogni altra cosa, saranno molti animali grandi, & moriranno de cani, il mare sarà tempestoso, & uenti grandi tardi & morirà un'huomo di riputatione. Se Gioue sarà in Capricorno casa di Saturno, il principio dell'inuerno sarà temperato. il mezzo humido & sagittoso, il fine uentoso le acque cresceranno assai, & saranno di gran nocimento è molte altre operationi, se augumentaranno insieme l'acque, i freddi & le neui. la state auanti il nascimento della canicular sarà semplice & uolgare, ma poi calda & infermiccia, i uẽti Etesii spireranno splendidamente, & saranno terremoti, i piani produranno piu grano che i montuosi, la brina corromperà le uiti si che sarà poco uino, i frutti abõderanno, & l'anno sarà accommodato a piccioli animali, ma a grandi sarà calamitoso, & massime a i buoi. Lo autunno saranno dolori di capi, posteme di occhi, & prurito. Supplichisi Dio, che'l ghiaccio & il uento non siano dannosi a frutti. Se Gioue sia in Acquario casa di Saturno i uenti saranno utili a i grani & a frutti de gli arbori, il principio de l'inuerno sarà freddo, & il fine uentoso, la primauera acquosa fredda & brinosa, la state sarà senza uenti per la uehemẽtia de i uẽti Etesii, Saranno anco pioggie la state, & i frumenti con le biade sentiranno in parte inondatione. Lo autunno nasceranno uenti acquosi che nuoceranno a frutti & saranno febbri acute a i giouani, et quelli di mezza età, sarà anco della brina che dãneggiarà la uua in molti luoghi, i seminati uerrãno bene, se i procacci & presti, come i serotini & tardi. Moriranno di molti uccelli, & cosi bestie saluatiche, Si affonderanno di molti nauili, & un'huomo grande morrà. Facciasi orationi che non sia peste, ne terremoti, ne saette. Vltimo se Gioue si trouerà in Pesce casa propria, lo inuerno sarà pioggioso, il mezzo uentoso, il fine grandinoso & neuoso, nella primauera spireranno i uenti fauonij splendidi, la state calda grandemente, lo autunno ardente specialmente alle fanciulle uergini, trarranno anco uenti uitiosi, che seccaranno i frutti de gli arbori, le sementi saranno buone, ma bisogna munir le aie per le pioggie, l'anno sarà di pericolo alle donne pregne. Democrito dice che sarà copia di uino & di olio, supplichisi che non siano terremoti.

Il Sole con la siccità del proprio fuoco assorbisce, & asciuga la sostanza humida, ma la Luna di natura humida opera appresso di se una conueneuol mistione & temperatura. Socione chiama i dì illunari, quelli di che sono da uentinoue del decrescimento della Luna fino al secondo del nouilunio, ouero della Luna noua, iquali da molti altri sono adimandati interlunari, & silenti della Luna, ne iquali giorni la Luna è sotto il raggio del Sole, di maniera che non si uede da gli occhi de gli huomini.

Dicono alcuni che se tu mostrarai a i nuuoli un specchio, che la grandine

passerà uia, Parimente farà il medesimo se circonderai il luogo tirandoui la pelle della Hiena, del cocodrillo, o del bue marino, & dipoi la suspendi sopra l'uscio del la casa, & in quel luogo non cadrà grandine. Similmente se si legheranno molte chiaui di diuerse case de i poderi con funi intorno a quella regione, la grandine si partirà. Et se nelle case saranno tori di legno artificiosi giouerà molto. Apulcio Romano dice, che l'uua dipinta consacrandosi in una tauoletta nella uigna, quando la lira tramonta, i frutti restano illesi & la lira comincia a tramontar a uentitre d'Ottobre, ma perfettamente tramonta a di cinque del detto mese Et questo tutto è stato detto da gli antichi. Ma io stimo che non sia da impacciarsi, ne anzi schiuarle Nondimeno ho cauato questo da gli auttori Greci, & cosi ho scritto accioche si ueda che io non son tronco manco & diminuto in quelle cose delle quali gli antichi hanno scritto. Anzi il pigliar delle parti della pelle del cauallo fluuiale, & collocarle a tutti i termini, prohibiscono & fermano le minaccie della grandine. Fa una fossa dentro la tua regione, o casa, nellaquale ui sotterra la pelle del lo Hippopotamo & renditi per certo che in quel loco mai caderà Saetta. Nasce nel Nilo, ha due ugne come il bue, spalle di cauallo con gli crini, & nitrisce, ha coda torta, & denti di porco cignale. Il padrone del campo, prefetto della cura famigliare, necessariamente debbe conoscere le occasioni delli tempi, & le mutationi delli solstitij, in tal maniera suegliando li operarij alla conueniente operatione; corrispondente a ciascheduno tempo che giouerà grandemente al campo. Molti adunque, & principalmente Varrone Romano disse, il principio della primauera, per la maggior parte delle uolte, essere quando incomincia a spirare il uento Fauonio, cioè al ido settimo di Febraio, cioè a giorni sette, quando il Sole si troua nel segno di acquario, a gradi uentitre, cioè il giorno uentitre che'l sia in questo animaluzzo, & finisce alle none di Maggio, cioè a giorni sette. Ma la state comincia a l'ottauo ido di Maggio, il Sole stando nel segno del Toro, & finisce al settimo ido di Agosto, cioè a giorni sette. Lo Autunno dice cominciare il settimo ido di Agosto, stando il Sole in Leone, & finirà al quinto ido di Nouembre, cioè a giorni noue. Ma il uerno, cominciare il quarto ido di Nouembre, quando il Sole è in scorpione, & finalmente finire a l'ottauo ido di Febraio, cioè a giorni sei. Ma il solstitio del uerno, disse, cominciare l'ottaua calende di Gennaio, cioè a di 25. di Dicembre, ch'è quando il Sole si troua in Capricorno. Ma il solstitio della state a l'ottauo delle calende di Luglio, ch'è a dì 24. di Giugno, quando il Sole è in Cancro, benche alcuni uoglino che'l sia alle seste none. Certa cosa è che l'equinottio del uerno e l'ottauo delle calende d'Aprile, & alcuni uogliono il nono. Ma lo equinottio dell'Autunno, & l'ottauo delle calende d'Ottobre cioè a di 24. di Settembre; ouero al sesto Il nascimento delle pleiade comincia il quarto ido di Giugno, cioè a dì dieci. Et il tramontare è la quarta nona di Nouembre, cioè a giorni due. La solenne festa di Bruma si celebra l'ottauo delle calende di Dicembre, cioè a giorni uentiquattro di Nouembre.

D E L L' A P I.

S o n o le api d'infinita utilità a gli huomini, & si trouano scritte molte cose di questo animale, & perche la materia lo ricerca in questo luogo diremo breuemente come elle si debbon gouernare. Si dee adunque sapere che Palladio dice che le api si debbon porre in qualche parte rimota dello horto, doue sia caldo & doue non spiri uento, & allo aperto, perche i uenti non lasciano ch'elle portino a casa da mangiare. Et bisogna anco che non sien poste molto lontane dalle case de padroni per rispetto de passeggieri & de ladri che le potrebbon torre, & in luogo oue sia abondantia di fiori o in herba, o in arbori o in frutti. Et che ui sieno anco delle fontane, nelle quali dice Varrone che sarà buono gettarui salci a trauerso o sassi, accioche quasi come ponti le api ui si poßin fermare & stare al Sole. Deon parimente esser lontane da luoghi dell'api le pecore & i capretti che guastano i fiori. Et le lucerte, le rondini & gli altri uccelli che nuocono. Le uacche parimente che si mangiano la rugiada. Et il letame anco, accioche con l'odor suo cattiuo non offendi l'api.

L e buone stanze per l'api come dice Palladio son queste di scorzo & specialmente di Souero, percioche non si riscalda ne si raffredda. Si fanno anco di uimini di salci, o in qualche altro legno cauato. I uasi di terra cotta non son buoni, perche nel uerno s'agghiacciono & nella state si riscaldono La bocca dell'entrata del uaso dee essere stretta per rispetto delle cose di fuori che possono offendere. Et la uernata si riuolga l'entrata uerso il Sole & sia tanto grande quanto è il corpo di una dell'api o poco piu. I uasi si faranno grandi secondo la grandezza dello sciamo, alti un piede & mezzo, & qualche uolta due. Et tornan meglio i uasi a essere quadri che tondi, & dinanzi piu tosto pendenti un poco che diritti Et questi uasi debbono hauer il fondo così di sopra come di sotto, ma acconci di modo che si poßino tor uia quando si uuol raccogliere il mele. Al fondo dinanzi si debbon far due fori piccioli, & a quello di dietro un solo nella parte piu bassa, per iquali l'api possino uscire & entrare ad ogni lor piacere. Et quando l'api non ueggon molto lume ne uasi allhora lauorano assai meglio.

L e api nascono parte da altre api, & parte del corpo putrefatto d'un uitello come dice Varrone, ma tace il modo. Ma Virgilio dice che il primo maestro che trouò questa cosa fu d'Arcadia & il modo è. S'elegge un luogo stretto racchiuso intorno di tauole & ben coperto di sopra con quattro finestre storte, si toglie poi un uitello di due anni, alquale si turano i buchi del naso & la bocca, & poi s'ammazza a suon di bastonate tanto che uenghino fuori le budella, ilche fatto si lascia star rinchiuso nel luogo mettendogli sotto rami di thimo & caßia fresca, & questo si fà quando spira Zeffiro innanzi che i prati uerdeggino, & auan

ti che le canne naschino, allhora l'humor del uitello fatto tepido si riscalda et crea l'api, lequali appariscon prima senza piedi, & do po fatte le penne stridendo si leuano in aria.

SON differenti molto cosi nella statura, come nella natura, & nel colore, che alcune, son risplendenti, altre pelose, & altre come spelate, circa la statura, alcune son grandi altre picciole, son di quelle che son minute, & schizze, & altre grasse & rotonde. Altre son foreste & saluatiche, altre domestiche & piaceuoli. Quãto al colore, le migliori son belle, chiare, & risplendenti come oro, & l'altre tirano in nero, & son come pilose, o è segno che sono inferme, o non son cosi buone a lauorare il buon mele che son come bastarde, & saluatiche, & quelle che son picciole, & lunghe, son migliori di quelle che son ritonde, & grasse, percioche tali son piu deboli, & non posson lauorar tanto che paiono, & se assimigliano alquãto alle zenzale. Le saluatiche, non son di tanta bontà, & perfettione quanto son le piaceuoli & domestiche, che oltre che son cattiue da maneggiare, fan gran danno a uasi stessi, & è cosa risoluta che le api muoiono pungendo, percioche doue pungono lascian gran parte dell'aculeo con che pungono insieme con le interiora, & le piaceuoli non pungendo non son sottoposte a questo pericolo. E ben uero che maneggiandosi le rozze, & saluatiche spesso diuengono piaceuoli profumandosi talhora con buoni odori. E segno di esser buon uaso quello che è ben popolato di api, & si conosce se sono i uasi pieni di essi o nò, o col porui mente quando entrano & escono di esso alla gran furia che muouano, o la sera al tardi quando che si riposano ponendo la bocca al buco soffiar ben dentro, & poi metter l'orecchie alla bocca, & se ue ne sono assai subito si sente rispõder dentro un gran mormorio di esse, & se poche, picciolo, anchora che la uista sia quella che meno si inganna, perche puo uedere la moltitudine, & conoscere la bontà, & dispositione di esse, & chi cõprarà uasi di api, pongan ben mente a questi segni, & gli riuscirà bene, con por mẽte anco se i uasi son ben fatti, & se gli uuol comprare per portargli in altra parte, non sia lungi ne in paese di contraria qualità di quella doue sono, che nõ farebbono bene con simile mutatione, & questo è cagion che molte uolte si guastano gli aluearij, col trasportarsi o lungi, o in paese & terra contraria di qualità a quella onde son alleuati, & se pur si hauran da traportar cosi, sia con miglioramento della terra, & paese doue fian trasportate.

SI infermano le api ne piu ne meno come gli altri animali, & sono in esse tanto piu pericolose le infermità quanto le cause di esse son piu occulte, & difficili da sapere. Hor per conoscer le infermità delle api è prima necessario saper conoscere i segnali della salute, poiche pe'l cõtrario uenimmo meglio in cognitione delle cose. Sono i segnali che sien le api sane quando dentro il uaso è gran mormorio, & gran pressa alle bocche che alcune entrano, & altre escono con molto feruore, et che questo sia di continouo, & quel rumore che elle fan dentro del uaso, et che portan fuori sia uiuo, non debole, & che uadano chiare, & allegre, non melanconiche

ne afflitte, & che fanno i faui buoni, uguali, & pieni di mele. I segnali che sieno inferme è il sentirsi di dentro poco rumore, & strepito, non esser fretta del loro entrare, & uscire alle bocche de uasi, che uadano rabbuffate, poluerose, non splendenti ne uiuaci, quando uanno disordinate, & che i faui ne son buoni ne pieni. Le infermità procedono da diuerse cause che alcune auengono per cagion di cattiuo nodrimento che pigliano, perche stando riserrate l'inuerno, & morte di fame, uenendo la Primauera mangiano di quel che trouano, & se uicino a loro trouano o fiore o semenza di olmi, o fior di persichi o altri simili che lor son nociui, se ne empiono per la gran fame, & desiderio di pascersi, & riceuono per ciò gran danno che fa uenir flusso, & scorrenza di corpo, & muoiono per ciò se non son curate, & rimediate presto. il principal rimedio è tor uia queste simili piante, che è assai miglior rimedio conseruar la salute che curar le infermità. Ma se fossero ammalate per hauerne mangiato piglisi pomi granati dolci, & pestinsi quei grani, & sopra se gli gitti alquanto di buon uino odorifero, & se gli ponga uicino alle bocche in qualche canaletto di canna o in altro, accioche elle lo possan mangiare, ouero uue passe di uigne poste, & meschiate con buon uino o fichi secchi cotti in acqua. Altri cuocono cime tenere di rosmarino in acqua melata, & dopo che sian raffreddate pongono quella acqua in una canna spaccata in esse bocche o finestre, perche lo beano. Dice molte uolte nascono delle malue certe lucerte, lequali entrano ne i uasi, & quiui lasciano le lor semenze delle quali nascono certi uermi ne i uasi, & questo è grandissimo danno di esse, & procurisi adunque di farle morire in questo modo. Prendasi un uaso di rame lungo un palmo o poco piu, & sia stretto come un uaso, con la bocca alquanto sparsa, in fuori, perche ui possano entrar meglio, & dentro ui si metta una candela di seuo che allumini bene, ilche debba farsi su la prima sera, & anco tutta notte si tenga cosi acceso tra i uasi delle pecchie, che subito che uedon quello splendore ui entrano, & per esser il uaso stretto non posson poi uscirne cosi presto, & essendo il uaso di rame uiene a riscaldarsi col fuoco & in questo modo non escono, & ui muoiono dentro, & è anco cõtra gli orsi che ui comparissero, & altri animali che mangiano le api buono questo rimedio di questo lume, iquali per paura del lume, & di quello splendore non osano di accostarsi a gli aluearij. Contra le lucerte, & simili animali è anco buono il profumar spesso i uasi delle cose che si son dette. Se le api si bagnano con un poco d'olio subito tramortiscono, & muoiono, ma se prima che muoiono son bagnate cõ un poco di buono aceto ritornano in se, & si sanano, che l'aceto di buon uino è loro molto salutifero contra le loro infermità, & perciò è ben bagnare, & bursar spesso le api, & i uasi loro di esso dentro & di fuori & se fosse rosato sarebbe tanto meglio. Molte uolte nel tempo della primauera hauendo molti fiori da mangiare, & essendo elle disiderose di pigliar il pasto, tanto son bramose, & intente a trauagliar fuori, & a far mele che non ingrauidano se non è per infermità, ma se qualche uolta hauerà, gioua lor molto che nel tempo dell'ingrauidare se gli serrino le bocche per qualche dì, perche non eschino, pur che se dia lor qualche spiracolo che non si af-

foghino, cosi non potendo uscire figlieranno. Et par che habbia del ragioneuole, perche molte uolte quando ingrauidan bene, non fan tanto mele, & quando fan tanto mele non figliano, che è falso quel che asseriscono alcuni, che il Re è quello che ingrauida tutto il uaso, che è impossibile, perche una sola pecchia non puo seminare tutto un uaso, massimamente in cosi breue tẽpo, & a quel che dicono, che per esser Re si puo far questo effetto cosi grande, & per esser certi buchi piccioli riescono api, & da altri che son grandi riescono i Re, & dall'esser i buchi mediocri, ne nascono mediocre, chi è che nõ si auueda esser questa una burla? & la grandezza o strettezza del uaso, non puo differentiar tanto che faccia altra sorte o specie di generatione, che nel picciol buco o uasello se fosse tutta la semenza del Re, ne nascerebbono piccioli Re, & nel mezzano alquanto maggiore, & ne i uaselli grandi i buoni Re, tanto piu che se tutto il figliare fosse del Re, tutte le api riuscirebbono del suo colore. Parimente quando l'inuerno, & la primauera son pioueggiosi, & humidi, & freddi, onde elle non possono uscire al lauorare per far mele, son migliori anni di sciami, & quando è tempo chiaro, & asciutto melano meglio, & son migliori di razza, poi questo non lo fa altro che per esser essi serrati, & non potendo uscire a far mele per forza conuiene che figlino. Et Plinio dice che gli aponi come uespe son della razza delle api che son gia uecchie, & stanche, & cosi non uengono a esser della semenza del Re, & dice che giouano p dar caldo, & che di essi si seruono a guisa di serui, & schiaui, & che dopo che il mele è perfetto gli ammazzano. Vi è souente un'altra infermità in questi animali che ne i buzzi tra i faui nascono altri piccioli uermi che fan tele d'aragne, & perciò è necessario che subito che questa influẽza mala si uede si tolga uia tutto quello che in ciò si uedesse maculato, & che si burfino i faui con un poco di buono aceto rosato, perche con esso si ammazzano tutti quei uermi, & si purgano i faui, oltre che come si è detto è utile l'aceto alle proprie api, & anco molte uolte per le molte humidità si fan le tele d'aragne alle bocche, onde non posson gli api uscire ne entrare, & per questo si deuon spazzare bene di queste tele d'aragne, & nettarle con diligenza, profumandosi per questa causa di nuouo i uasi con buoni odori, per cioche il buono odore è profitteuole, & salutifero alle api, & pe'l contrario dannoso, & pestifero a tutti gli animali uelenosi, ma si deue auertir bene che quando si criano queste tele d'aragne alle bocche, o son le api morte, o uoglion morire, che la poca frequenza dell'entrare, & dell'uscire da luogo a poter farsi queste tele d'aragne, perciò deue esser subito reuisto il uaso, & se non ui sono le api morte si debban curare, & ben nettare, & bursar con aceto, & traportarle ad altri uasi, che molte uolte da i uasi, se son mal stagionati & di cattiua sorte, si attacca alle api assai della mala qualità loro, che i uasi di legname male stagionati generano tarme, & quelle si attaccano a i faui. Parimente è da notare che quando i faui non son ben pieni nel uano, nasce muffa che genera cattiuo odore, & per rimedio si deue tor uia tutta la muffa radendoli sottilmente, & in modo che non corra poi il mele per il uaso, perche si attaccarebbe addosso alle api, &

morirebbono, oltre che lo scorrere il mele cosi per i uasi uengono a rubbarselo l'un l'altro, & di quà nasce poi guerra, & contesa fra loro. Han da por mente sopra questo fatto anchora quei che ne han cura se quel non empirsi bene i faui di mele prouiene, perche dentro nel uaso sieno poche api, poi mirino se ui è qualche uaso che ne habbia piu quantità del douere, & di esso ne cauino, & ne mettano in quello che ne mancano, & perche non habbino da combattere insieme, bruffinsi con alquanto di buon uino, & odorifero, o con qualche eccellente aceto, o con alquanto di maluagia bene inacquata, & le menino l'una con l'altra, acciocche si mescolino bene insieme, & che non si conoscano quali in qual uaso sieno forastiere, & quali sien le natiue, & diasegli da mangiar dui o tre di fin che riposino, & si riconoscano il uaso. Vn'altra infermità, & male patiscono, che quando o sia per mancamento di caldo, o per qualunche altro accidente, come sarebbe a non esser ben trattato, & curato il uaso uiene a morir i figliuoli prima che nascano ne uiuano: onde ne nasce che subito comincia a puttre il uaso, per rimedio si ha da leuar uia tutto questo abortiuo, & morto profumandosi il uaso, & questo deue farsi con gran prestezza, perche tardandosi a farlo ne seguita gran danno, & pericolo dello sciame. Parimente adiuiene che molte uolte si bagnano, & tramortiscono, & dicono per rimedio esser gran bene di scaldare un uaso, & metteruele dentro, & con alquanto di cenere di legno di fico che sia alquanto calda, & sian uoltate in esse molto bene, & tenute in luogo molto caldo, & in termine di due hore riuerranno nell'esser loro, che dicono che con questa cenere calda riuiuono le mosche morte di freddo o annegate. Et in questo molto mi aggrada il parere di Columella che dice che piu si ha da procurare che le api non muoiano ne infermino, che di far risuscitare quelle che in questo modo tramortiscono. Qualche uolta i uasi producono molti aponi o zanzale, che non lauorano ne faticano, anzi che consumano, & mangiano. Et questi son comparati a i uagabondi, & sciati ne i popoli, a quali si doucrebbono fare quel che le api fanno a questi zanzani che gli ammazzano, percioche i uagabondi, & otiosi appestano una republica con i uitij loro. Et come dico per non essere i zanzani utili anzi destruggitori, & consumatori delle altrui fatiche, le api gli ammazzano. Il nascer fra loro questi zanzani dicono alcuni prouenir da cause occulte. Gia io dissi prouenir dall'esser della razza delle api uecchie come dice Plinio, altri dicono nascere dal non esser buoni i fiori che son fiori secchi senza sustanza, & uirtù, altri uogliono che proceda per colpa del Re, ilche è stato reprouato in questo capitolo con l'auttorità di Plinio che dice che è delle semenze di api gia stanche, & uecchie, & per la ragion naturale che io dissi che il Re non generera se non Re, ma per non mi occupar in dispute di che si generino i zanzani, poi che non importa per gli Agricoltori, uengo al rimedio. Hor quando si conoscerà che la ape sia zanzana, che mangia piu che non opera, facciasi l'una delle due cose, o si gittin fuore tutte quelle api, et in suo loco si mettano altre megliori, o de doi, o tre uasi se ne cauino altre tante, & quiui si mettano in loco loro, come si è detto disopra borfandosi, & acca-

rezzandosi, perche faccino amicitia, & fratellanza insieme, mettendoui il suo Re con esse, ouero si pigli altro rimedio che si iudicara piu spediente, prima che consumino tutti. Auiene molte uolte che per esser i temporali molto abondāti, di rogiata & fiori, le api empiono il buso di mele, & per non hauer loco, doue poter porre l'altro che uorrebbon fare, mangiano il fatto, per questo è bene di riuedere il buso molte uolte, & quelli che trouaranno in tal esser, scarichisi di mele, perche ui se ne possa compor dell'altro. In questi animali nasce la pestilenza cosi come nel bestiame, ilche appare manifestamente che in ogni parte muore di eßi grā quantità, hor se procede per causa di cattiuo aere, o cattiui pasti che habbiano uicini transportisi presto in altra parte lungi di li, oue sia meglior aere, et ui si truouino meglior fiori, & meglior herbe, profumandosi i uasi con i boni odori, pur che il fume però non sia eccesßiuo, ne molto caldo che nō affochin le api ne distrugga i faui, ne scaldi il uaso. Cōtra i cattiui pasti il rimedio è dargli li buoni, dicono che per confortarli è bono di darli mele nel qual sian cotte rose secche, o di altri nutrimenti che io ho detto disopra. Se gli uenissero gli pedocchi, se gli deuono cuocere buoni pomi dolci, et odoriferi, in buon uin bianco cō alcune cimette de gli arbori d'eßi pomi, & dopo che sien freddi si debbano borfare con esso mettendosi a torno alle pecchere, & all'intorno d'eßi uasi i pomi cosi cotti, & il uino. E ancor segno che lo sciame sta male, & le api uoglion morire, quando cade come farina dentro i faui, & è il rimedio di crollare molto bene il uaso in loco doue habbiano a cadere tutte le api, & cerchisi fra eßi il Re loro, & se gli si trouarà sotto l'ale certi pedocchi, conuien che gli si lieui sottilmente con una punta di ago, o de forbicine borfandose le api, & i fachi che sono infermi con bono aceto rosato che gioua anco contra i uermi, & le tele di ragno, come ho detto, & se alcuno sciame, perisse p mancamento di uertù, profumisi bene, & bagnisi con aceto o buon uino, cauandosi de qui, & mettendosi altri in suo cambio che faranno il mele molto presto trouandosi gia fatto il fondamento, ma se le api ui son morte per pestilenza, non ue se ne mettan altre, perche moriranno anch'elle. Similmente aduiene che quando neua, il uento porta la neue a i uasi, & serra le bocche, & gli spiracoli che ui sono, onde si affogano le api. Hor il rimedio di questo è che quando cosi neua si debban serrare le bocche leuandogli la neue che ui si fosse composta. Se entrano formiche ne i uasi è cosa molto dannosa, perche in pochißimo tēpo ne rouina, & consuma uno, & anco tutto uno aluеario, & è il rimedio di uenir gittandogli acqua calda per tutto doue uanno, & ne i nidi, & in questo modo periranno facendosi due o tre uolte, & per far questo effetto è bene di oprare acqua di Toruisca, perche le auelena. Infermano i uasi parimente pe'l troppo caldo, & tempo secco della state di che periscono molte, per questo è bene di adacquar ben sotto il uaso la mattina con acqua fresca in modo che l'acqua sia in abondanza, & poi metter i uasi sopra quella terra cosi inacquata pur la mattina, piu uolte questo rimedio facendosi, & questo gli sarà di gran rimedio fin che il tempo cominci a rifrescare, anchora che una delle cose che faccia il uaso star sano è che habbia buon suolo di sotto che

quiui si soglion crear topi,& altri simili animali. Auiene parimente che molte uolte muore il Re,& questo è conosciuto da pochi,& mancando come si disse il Re subito perisce lo sciame,& perciò è bene che ui sia piu di un Re nel uaso,se ui puo esser senza discordia,che altrimente è meglio che ue ne sia un solo. Et gia dissi che si conoscerà al rumor che fan dentro le api,& lo star senza ordine alcuno,ma confusamente,& che non escono a mangiare,& a pigliar fiori,ma attendono a mangiar quel che han fatto li dentro,& dopo l'hauerselo finito di mangiare o muoiono,o se ne uan uia disperse,il rimedio a ciò si diede di sopra,ma quando il rimedio non uaglia ne si possa far altro,leuisi il mele che no'l finisca di mangiare,& similmente la cera,& quelle che morissero di State subito si caui fuori, perche le tarme,& i topi uengono a mangiar tutto quel che è dentro. Dirò un'altro modo a conoscere se il uaso nel crearsi api,son quelle che nascono api uere o pur zèzale (anchora che lo douesse meglio, & piu al proposito dir di sopra) & è auertenza di Plinio che a conoscerlo bene si guardi la grandezza de i buchi, & le stanze de i faui,che se son piccioli piu dell'ordinario è segno che quei buchi son zenzale, & non api,perche i zenzali han poco corpo,& piglian men luogo, oltre che nõ hanno aculeo o spina da punger come le api,& dicono che se a un zenzalo se gli leuan l'ale,rimettendosi dentro il uaso egli spicca l'ali a gli altri zenzali,& anco al le api. Et io ho udito dir a uno che dicono che era esperto molto in questi uasi de api,che nel tempo che le api sono grauide che si conosce bene quale è il feto dal qual nasce il zenzalo,per esser la ape assai maggiore che di quel feto di che ha à nascere la buona ape,& che al tempo che egli uuol gia nascere, che caua ben la testa fuori del buco,& che se gli puo tagliare con un coltello molto tagliente come rasoio,& che essendo cosi morto le api istesse lo cauan poi da quel luogo. E questa una dottrina,laquale a me non piace molto. L'uno perche non si accorda con Plinio della grandezza del buco,anchora che di ciò io non mi curerei molto, ma ho per impossibile potersi far questa diligenza di poter cosi troncarsi i capi a tutti i zenzali che son dentro. Vogliono le api acqua chiara, & molto corrente per star sane,non puzzolẽte ne brutte,ne fangose,ne doue si creano rane che se le mangiano,& perche quando uanno a bere le assaltano,& il medesimo fanno i serpi d'acqua.

Vno de i principali precetti che sieno per la conseruatione,& mantenimento delle api è che il custode di esse, & quello che ne ha cura usi gran diligenza nel tener netti i uasi.& gli api,& anco il luogo & circuito tutto doue si tẽgono, & che sia anch'egli della sua persona molto polito,& netto, & se come si deue, son trattati,& ben ueduti uiueranno sette o otto anni,& daran bonissimo frutto, & ui son di quelle che arriueranno a dieci anni,& perciò non deue lasciar passare il custode di questi animali niun dì che non uada a uisitare questi uasi,& quando gli mirano,non por solamente l'occhio a i uasi,& partirsi,ma circuirgli due & tre uolte & essaminar,& rimirargli bene,che in questo modo uedrà egli bene,hauuti questi auisi quel che bisogna per loro,& sarà anco che le api diuengano con

esso lui piu domestiche, & piaceuoli. Et quantunque habbian in ogni tempo gran bisogno di esser riuedute, è molto piu necessario nel tempo della Primauera, perche quello è il tempo nelquale elle infermano molto, & parimente è il tempo dello sciaminare. La nettezza, & politezza che ha da hauere in se il custode delle api è principalmente che sia molto fedele, & che non robbi cosa ueruna. Et quanto a ciò a me non par che sia buona usanza quel che alcuni patroni di uasi di api hanno, che san partito con questi guardiani che debba hauer per se il uaso nelqual le saran morte le api. Io non so che mi dica di questa poca auertenza, se non, che sien molti di questi guardiani che preghino Dio deuotamēte che faccia morire tutte quelle api, & che anco egli aiuti a fargli morire. Io lo dico, & ne parlo per esperienza di molti pastori che hauendo circa il bestiame fatto con esso loro i padroni simili pazzi partiti, dando loro una certa portione di quei che muoiono piccioli, et quando uogliono eßi carne non aspettan poi che il Lupo la faccia, che sotto pretesto di ciò se la fanno eßi steßi, & qualche uolta per mancamento di coltelli stracciarsela eßi co i denti, io l'ho uisto, & per esperienza ne ragiono. Bisogna parimente che della sua persona non sia lordo, ma polito, & netto, ne embriaco, & casto, che per questo gli antichi dissero, che la Dea della castità haueua cura delle api, et con ragione, che poi che esse son di lor natura caste, & nette debbano esser maniggiate da persone caste, & nette, & che a loro ne i uasi non si accostino mai donne quando hanno il lor fiore, & quando qualche uno uà per maneggiargli uada ben lauato, che non habbia mangiato ne cipolle, ne agli, ne con altri odori, che fa loro gran dāno, ne meno ha da portar seco muschio o simili altri odori, perche esse usci rebbono a pungerlo, & lo trattarebbon molto male. A quei che han māgiato egli fan bene esse poco male, ma quello odore è a loro molto dannoso. La politezza che il uaso ricerca fuor di se, è che sia ben raso, & netto di herba, & di ogn'altra cosa all'intorno doue son posti, non ui sian ne rami, ne macchie presso di loro per il pericolo del fuoco, & perche le disturbano quando uengono per rientrar ne i lor uasi cariche di fiori. Et per questo anchora è necessario che sien ben riuedute le bocche, perche sieno bene aperte, & non impedite per l'entrar di esse. Lieuinsegli anchora fratte, & spine che hauessero appresso, ortiche, & simili cespugli di herba, perche oltre che con esse fanno le api cattiuo lauoro, in eßi si nascondon serpi, & simili animali che mangiano le api, che se fia la terra desbrigata di herbe, et di questi cespugli non oseranno di approßimaruisi, maßimamente per tema del guardiano de gli aluearij. Bisogna che si guasti tutti i luoghi doue fan nidi topi, lucerte, o serpi a un gran spatio luntano, & all'intorno si mettan da lui molti spauentacchi per i passeri, che le mangiano. Di notte talhora faccia uicino a eßi qualche fuoco, acciò orsi o altri animali per paura di esso non ui si accostino, hauendo però buona cura che non faccia danno a gli aluearij, & sempre si procuri di uccider le uespe che quiui praticassero, perche uccidono, & fan gran danno alle api, & parimente certi aponi dissoluti, & cattiui che gli dan noia, & le perseguitan molto. Tengagli il guardiano molto netti i uasi che se gli mettono innanzi per bere, mag-

giormente l'inuerno se l'acqua è lontana, & uccida le lucerte al tempo che ue ne sono. Non si maneggi il uaso de gli api se non in dì chiaro, & sereno, & senza uento, eccetto però se non sopraueniſſe qualche neceſſità, non si dia botta o percoſſa alcuna nel uaso, ne con furia si cacci fuori il lauoro, ne si faccia spauento o paura alcuna alle api, debbansi spesso profumar di quelli odori già detti, che anchora che il fumo dia lor gran noia, l'odor di quei profumi è lor salutifero molto, & questo si faccia, secondo il precetto di Pietro Crescentio ogni mese due uolte, auertendosi però che il fumo non sia eccesſiuo, & sempre il uaso sia nettato del proprio sterco loro ogni mese una uolta, perche è di male odore, & le fa infermare, & perche fra tanto che fa nell'inuerno gran freddi non si ha da toccar cosa ueruna ne i uasi, non si tocchi, ma attendasi a nettar in cambio bene ogni cosa all'intorno di esſi alla entrata dell'inuerno, & nell'uscir di esso, & in principio di Primauera poſſono poi nettarsi i uasi, & talhora nel mese di Maggio profuminsi con bonnigas di uacche o di bezerro, o altri odori buoni, perche in quel mese son migliori, parimente è bene di profumarle con midolle di uacche, come dice Columella. Et sempre dopo l'inuerno torninsi a nettare, & purgar i uasi di aragne, & muffa, che spesso ui se ne trouano, & se non si poteſſe aggiungere per nettarli dentro de i faui adoprinusi una penna o d'Aquila o di Oca. Habbiasi auertenza come si è detto di sempre ammazzare i zenzali. Per l'inuerno si ha da atturare bene i uasi con sterco di uacche o di Torelli, in modo che non sia spiracolo alcuno per doue poſſa entrare in esſi il freddo, che anchora che elle di lor natura gli serrino con un betume, non poſſon però far tanto che non habbin bisogno dell'aiuto humano. Diansegli a mangiar similmente l'inuerno pezzi di pasta nel modo che si è detto, perche eſſendo ben nodrite l'inuerno uengono a figliar bene, & far buoni sciami, & dice Marco Varrone, che in alcune parti, ne i luoghi de gli alueari si tiene una certa campanella, perche auiene molte uolte che eſſendo le api a lauorare in campagna sopraviene qualche nebbia o oscurità d'aere per laquale elle uanno come balorde, & fuor di sentimento, onde non sapendo tornar a casa uan disperse, & muoiono, & allhora sonandosi quella campanella è tanto il conoscimento loro che a quel suono ritornano uerso quella parte, & perche si assuefaccino a riconoscerlo bisogna che se gli suoni due o tre uolte il dì. Nell'inuerno sieno i uasi ben uicini l'un l'altro, che in questo modo non gli sarà così danno il freddo, & nella State sieno appartate per il caldo. Queste cose bisogna che impari di conoscere, et di fare il buon guardiano delle api, oltre quelle che si son narrate di sopra.

DE BUOI.

Della diuersità che si troua ne buoi, & d'ogni loro utilità, & della generation loro, & della elettion delle uacche.

FRA *la generatione de buoi alcuni sono che son neri, & grandi, & forti quasi indomiti, & si chiamano bufoli, iquali non sono bene habili a carri ne allo aratro, ma legati artificiosamente cõ certe catene s'adoperano a tirar per terra gran pesi & molto uolentieri dimorano nell'acqua, & le loro cuoia non son tanto buone quanto quelle de gli altri buoi auenga che siano molto grosse. Et la lor carne è troppo malinconica, & però non è buona ne di troppo buon sapore, & auenga che cruda sia molto bella, tuttauia quando è cotta diuenta molto sozza. Sono anco altri buoi iquali usiamo comunemente, & sono di tre maniere, percioche alcuni son piccioli iquali s'adoperan piu propriamente ne monti, & altri maggiori a luoghi piani conueneuoli, & alcuni sono in quel mezzo, iquali si consanno all'un luogo, & all'altro. Sono altri buoi che sono giouenissimi, la cui carne è di temperata complessione, onde dà buon nutrimento all'huomo, & però conserua la fortezza, & la sanità. Altri sono di perfetta età, iquali propriamente per le lor forze son da ordinare alla fatica, & le loro cuoia sono ottime per far suole di calzari, & la lor carne è mezzanamente malinconica, non molto conueneuole se non a coloro ch'anno lo stomaco forte, & caldo, & a coloro che molto si trauagliano. Sono altri buoi che son uecchi, & pigri alla fatica, iquali son meno utili che i predetti, & la lor carne si giudica esser troppo malinconica, & indigestibile. Ma il lor corame è buono specialmente se è grosso. Le corna de buoi son buone a far pettini, le loro ossa a far dadi, & manichi di piccioli coltelli, & il loro sterco è buono a letaminare i campi, & arbori, & a stuccare i granai, & certi altri uaselli, & canestri. Anchora sono uacche lequali sono grandi o mezzane, lequali si tengono per generare, & nutrir uitelli, & buoi, iquali s'ordinano a i carri, & a gli aratri a gli huomini necessarij, la cui carne & cuoia son simiglianti a quelle de maschi. Ma il lor latte, & il cascio auenga che sia buono a mangiare, non si dee però tor loro, ma si dee lasciar per i uitelli alle madri, & sono altre uacche, lequali sono picciole che solamente si ritengono per latte, & per cascio, & però quindici dì dopo il parto si deono uccidere i uitelli, & deputare al macello, la cui carne è temperata & digestibil molto, & ottima a coloro che dimorano in riposo. Ma il lor latte, & cascio assai si confà all'uso dell'huomo, auenga che non sia cosi buono come quello della pecora. Anco si deono elegger tali uacche non siano troppo picciole, & che habbiano gli homeri grandi.*

Della generatione de buoi sono quattro gradi d'età. La prima età è quella de uitelli. La seconda è de giouenchi. La terza de buoi nouelli. La quarta de buoi uecchi. Onde colui che uuol comprar greggia da mercatanti dè principalmente osseruar che le uacche da far figliuoli siano innanzi di perfetta che di imperfetta età, & che sieno di buona compositione, cioè che tutte le membra siano grosse & corrispondenti, & che siano alte & di lungo corpo, & di grande & di lungo uentre con larga fronte, & con occhi neri & grandi, & che habbiano belli corni, & specialmente neri, & habbiano gli orecchi pilosi, & le mascella compresse, & la pelle della gola grandissima, & pendente, & le nari aperte, & con la ceruice grassa dal collo dilungi, & habbia gli homeri larghi, & le gambe nere, & picciole, & la coda lunga infino alle calcagna, & dalla parte disotto habbia i suoi peli quasi crespi, & le sue ginocchia diritte, & unghie corti, & pari, & il suo cuoio sia non aspro ne duro, a toccare, ma grosso, & lo piu nero, appresso rosso, poi il molto nero appresso il bianco, & questo morbidissimo, ma il primo è durissimo, ma gli altri sono in quel mezzo, & sia d'età di tre anni. Imperoche insino ne diece anni nascono di loro migliori uitelli. I tori si conoscono a questi segnali cioè che siano alti, & con grandissime membra, & di mezzana età, & quelli son migliori che dichinano in giouanezza che in uecchiezza, & che habbino la faccia torta & horribile & picciole corna, & la sua ceruice superba, & altera, et grande, & con uentre stretto, & quelli che di questi nasceranno saranno simiglianti alla bellezza de loro padri et madri. Anchora s'appartien sapere in che region son nati, perche migliori si trouano in una regione che in un'altra, secondo che la esperientia però ci ammaestra.

In che maniera si debbon tenere i tori, & le vacche.

Nel tempo del uerno douemo a questi armenti apparecchiar montagne marigne, & di state douemo loro apparecchiar montagne fredde, & ombrose, & piene di uerdume maßimamente, però che meglio di brocchi, & d'herbe che nasce tra esse si satiano. Auenga che si paschino assai bene intorno a fiumi per le diletteuoli cose che appresso ui sono, & il lor parti s'aiutono con l'acque tepide, onde piu utilmente dimorano doue l'acqua piouana fa laghi (secondo che scriue Palladio) l'utili stalle son quelle che son poste sopra il sasso, o che sono lastricate di pietra, o che hanno suolo di ghiaia, o di rena, et che sono alquãto chinate acciochè l'humore ne possa scolare. Anco deono esser uolte al meriggio, & p i uenti freddi alliquali dee resistere alcuna chiusura, anco si dee prẽder cura che nõ stiano stretti, o che nõ si feriscano, o che nõ si cozino, et percioche i tauani, & ancho certe minute bestiuole sotto la coda le sogliono stimolare, è far dibattere, si deono però mettere in luoghi chiusi, & si metton sottesi foglie, o strame, o altra cosa ac-

acioche meglio si riposino. Anchora nel tempo della state si deono due uolte aprire il giorno, è menare all'acqua, è il uerno una uolta, & quando cominceranno a partorire laqual cosa suole essere del mese d'Aprile si dee loro appresso la state serbare la profenda intera laqual possino quando dall'acqua ritorneranno a mangiare accioche possino satisfare alla fatica, è al latte, & anchora è da sapere che le uacche dopo il loro parto si uengono schife. Anchora è da prouedere che'l luogo doue si ricolgono non sia freddo imperò che'l freddo, & la fame le fa diuenir magre, & non si lascino i uitelli che poppino la notte, ma si menino ad esse la mattina, & poi quando saranno dalla pastura tornate. Anchora debbe il diligẽte mandriano rimuouere de l'armento le uacche uecchie, & le sterili, & in loro luogo rimettere le nouelle, & deputare all'aratro, & alla fatica le sterili, & a quelle che hauranno perduti i uitelli si deono sottomettere allattare quelli uitelli alli quali le madri non danno latte, è abbondantemente.

Della copulation de tori con le vacche, & quando si debba fare, & che modo si dee tenere perche si generi maschio, con molti rimedi appartenenti al coito delle vacche, & come tenere i vitelli.

Scrive Varrone che per la generation si dee hauer questa osseruãza, cioè che le uacche per un mese innanzi non s'empiano di mangiare, o di bere, perche si crede che le magre piu tosto s'apparecchino a concipere. Ma il contrario è de tori iquali due mesi innanzi che s'ordinino a coprire si deono piu che all'usato modo riempir d'herba di paglia, & di fieno, & si deon dalle femine partire, & poi rimetter nella greggia quasi nella fin del mese di Maggio, o per tutto il mese di Giugno, & nel cominciamento di Luglio (secondo che scriue Palladio) accioche quello che allhora concepono partoriscbino nel temperatissimo tempo dell'anno, perche le uacche stanno grauide dieci mesi. Anchora non si deon fare coprire innanzi c'habbiano due anni accioche quando haranno tre anni partoriscbino. Affermano i greci ch'à uoler generare maschio uitello, si dee legare il granello diritto allhora che dee coprire, & cosi per generar le femine il sinistro, perche il seme del diritto genera maschio, & del sinistro femina. Si deono lungamente astenere innanzi che si faccia coprire, accioche quando sarà il tempo di coprir piu fortemente si disponghino a lussuria. Bastano due tori a sessanta uacche, secondo che scriue Varrone. Ma Palladio dice che quindici uacche bastano a un toro. Et se nella regione doue faremo l'armento harà abondanza di pastura si potrà ciascuno anno la uacca coprire, & se ciò non fia si deono di due anni l'uno sottomettere al toro. Et se le uacche non aspettano i tori, bisogna ungerli la natura con la midolla di scilla, o cõ il corcolo, cioè con quelle parti tenerissime. Et si è lecito dire, grasso, trito et impastato cõ acqua. Ma se i tori son tardi è pegri al coito, abbrucia la coda del ceruo & tritala, & incorporala con uino, & ungi il membro & i te

sticoli del toro,& di subito sarà stimolato. Et questo non solo ne i tori, ma anchora nelli altri animali, & ne gli huomini. Ma con l'olio unto discioglie la libidine. L'herba anchora chiamata polispermos,& poligonos farà li animali piu fecondi. Ma poi che a suo tempo debito saranno nati i uitelli quando saranno cresciuti si dee le madre rimouer da loro gittando nella mangiatoia uerde pastura. Anco nel le loro stalle & quasi in tutte l'altre si deon metter pietre disotto, o alcuna altra cosa accioche l'unghie non infracidino, & dallo equinottio dall'autunno innanzi pascano insiememente con le madri. Non si deono innanzi due anni castrare per che malageuolmente (se innanzi si fa) il riccuono. Ma quelli che poi si castrano,& duri,& inutili diuentano. Castransi secondo il modo di Palladio in questa manie ra. Poi che'l uitello sarà legato, & in terra gittato, i sue granelli nella fessa pelle s'inchiudano con scure, o con dolabro, o quel che meglio è con affocato coltello a ciò formato,& cosi secondo quel modo,& regola il taglio del ferro si calca, & aggraua,& in uno colpo il lungo dolore per beneficio della prestezza si raccor cia,& abbreuia,& incese le uene, & polsi si difende dal flusso del sangue della cicatrice quasi si come se fusse nata con tagliatura, & poi che sarà castrato si dee astener dal bere,& si pasca di pochi cibi,& uenendo al terzo anno gli si diano le tenere uettucce de gli arbori,& bronchi morbidi,& le cime dell'herbe uerdi, an chora le loro tagliature si deono ungere diligentemente con pece liquida, et cō ce nere insieme mischiate con alquanto olio, laqual cosa penso che sia uera quando senza ferro caldo si castrano. Ma se si fa con ferro tagliente & acceso, non è però la cura presente necessaria. A uitelli di sei mesi si dia la semola del grano, & la farina dell'orzo,& l'herba tenera,& si ordini che beino la mattina,& la sera. Si debbono domare i buoi nel tempo di tre anni, perche dopo i cinque anni nō si pos son domare per la durezza della loro età. Et però incontanente si dominino nel cāpo, iquali prima quando son teneri, si domestichino toccandogli spesso, & la sci andogli,& appianandogli con le mani, ma deono i nuoui giouēchi hauer le stal le piu larghe & poi si menino alle stalle, iquali se sarāno troppo malageuoli et di uersi, si deono mitigare, tenendogli legati, & senza mangiare un giorno, & una notte. Et allhora se gli accosti il bifolco, è con dolce lusinghe,& porgendo loro di letteuoli cose non meno dallato, ouero di dietro, ma dalla fronte, & li branchi dol cemente il dosso in tal maniera che non ferisca col calcio, o col corno. Sono alcuni che gli giungono insieme,& insegnan loro le piu leggieri cose tentare, ouero pro uare,& se s'apparecchiano,& ordinano ad arare, si deon far lauorare nella terra prima cauata, ouero nella rena. Ma quei che s'apparecchiano per uettureggiare si deon far menare i carri uoti,& si deon menar per i castelli,& boschi, & uie do ue si faccia strepito,& romore, & quello che haurai fatto destro farai anchora sinistro,& in questo modo prenderà riposo quello che fussi faticato. Anchora nel luogo doue la terra è leggiera potrai usar non forti buoi, ma anchora uacche, & asine,& simile potrai fare de carri leggieri, & anchora potrai usare i detti gio uenchi alla macine dell'olio leggiere accioche la nuoua fatica non gli stracchi, &

guasti teneri colli, E un'altro modo di domare, ilquale è piu espedito, cioè che si prenda il bue non domato, & si giunga con un'altro che sia forte, & mansueto, ilquale insegnandogli ageuolmente, constringerà a fare ciascuno lauoro. Ma se poi che sarà domato si fermerà nel solco, non si dee tormentar con fuoco o con battitura, anzi si dee quando è in terra & in tal maniera con alcuni legami legarlo che non possa andar piu innanzi, o stare o pascere, & ciò fatto per sete, o per fame affannato rimarrà senza il detto uitio.

A far i buoi grassi per conseruarli dalle mosche, & dalla stracchezza.

Farai i buoi grassi se ritornati dalla pastura il primo giorno gli farai le uerze minute & macerate con aceto forte, & poi la paglia minuta mista con la semola di grano per giorni cinque. Ma il sesto giorno quattro misure di orzo macinato, & per altri sei giorni gli crescerai il cibo a poco a poco di questa maniera. Et nel uerno gli darai da mangiar circa il cantar del gallo, & poi nel far del giorno quando gli darai da bere. Et il resto del nutrimento gli darai la sera. Ma nella state il primo nutrir sarà sul fare del giorno, il secondo a mezzo giorno, & dopo li darai bere, & cosi il terzo nutrimento gli darai circa l'hora nona, & di nuouo da bere. Ma nel uerno l'acqua piu calda, & la state tepida. Ma con l'orina si laua lor la bocca cauando la flegma, & purgando la lingua da uermi con la uolsella, perche nelle lingue loro nascono uermi iquali si fregano dopo col sale. Ma bisogna anco hauer cura del strame loro, & auertir che non si stracchino, & però piglia olio & trementina & cuocili insieme, & con queste cose cosi cotte bagnarai i corni ouero darai ogni mese a i buoi in beuanda lo eruo trito macerato. Et la piaga loro curarai con malua saluatica trita & ungerai. Si conseruano parimente dalle mosche col frutto del lauro sottilmente trito & cotto con olio ungendo i buoi, si possono anco unger della loro propria saliua, perche non lascia che le mosche s'attacchino alli tori.

Dell'infermità de buoi & di molti rimedi per guarirli.

Si dee sapere che a buoi uengono molte infermità, l'una delle quali è, che ne loro capi multiplica reuma, laquale uolgarmente s'appella grotta roiba, & uien per superchio mangiare, & bere, & propriamente dell'herbe troppo humide, & anco per troppo riposo, & superflua humidità, & conoscesi in ciò che il uolto loro, & gl'occhi enfiano, per loquale enfiamēto morrebbono se nō si curassino. Ma curasi in cotale maniera, cioè che incontanente al bue infermo si trae sangue della uena, laquale è sotto la lingua, cioè che due quasi coccie, ouero gongole che sono quiui, si segnino in piu luoghi con una punta di coltello ben tagliente, si che molto sangue esca fuori, & si faccia alle nari fumicatione d'incenso. Diuētano febbricosi

per

per troppa fatica, o stemperato caldo (& secondo che scriue Varrone) queste sono quasi le cagioni delle infermità ne buoi cioè per troppo freddo, o per troppo caldo, o per troppa fatica, o per troppo riposo, o quando sarà partito dal lauorio gli si darà mangiare o bere senza alcuno interuallo, & quando sono febbricosi si conoscono in ciò che sono caldi al toccare, & massimamente nella lingua, & negli orecchi, & il loro anelito ouer respiramento è spesso caldo, alliquali si dee souenire, & soccorrer con reggimento freddo, cioè che al tutto da fatica, & affanno si cessino, & si tenghino in freddo luogo coperti con foglie di salci, & di uite, è mãgino foglie di salce, & herbe fredde, & orzo cotto, & raffreddato, & la sua farina & beono acqua nellaquale sieno bollite le foglie de salci, & dell'herbe fredde, & orzo poi che sarà freddo, & si parranno troppo ripieni si scemi loro sangue, anchora si dia loro a bere l'acqua delle mele asre, & delle prugne. Et si mangino le mele, & le prugne. Ouero che (secõdo Varrone) si cura a questa infermità, cioè che si bagni d'acqua per tutto, & si fa untione d'olio, & di uino tepido, & si sostiene dal cibo, & si pone alcuna cosa adosso, acciochè non sian pércossi dal freddo et quando han sete gli si dia acqua fredda, & se non gioua gli si dee cauar sangue dal capo. Anchora s'oppila loro, & ingrossa la milza dellaqual malattia nõ guariscon, ma lungamente si stanno così infermi, & conosconsi in ciò che bollíscono, ouero tossano, & massimamente allhora che sono costretti di trottare. Enfiano i buoi per costipamento, cioè per stringimento di uentre per uentosità generata ne lor uentri, è conosconsi in ciò, che se con la mano, o col dito saranno percossi sopra le fontanelle che sono al lato all'anche di dietro suona come un tamburo, è paiono enfiati nel uolto, & sono da dolor tormentati. Et alcuna uolta si gittano in terra, & giacciono uolentieri. Curansi con cristeri, oueramente con mano di fanciullo unta nell'olio se ne caui lo sterco, & si tagli la uena della coda con tagliente coltello per quattro dita di lungi dal posterone dalla parte disotto. Anchora si dannificano nel collo per troppo agrauamento disconueneuol giogo, & massime allhora che sarà loro sopra il collo piouuto, & alcuna uolta ui si rompe per li humori a quel luogo corsi, laqual rottura si cura con le medicine da saldar la carne, & che generino il cuoio, lequal sono scritte nelle cure delle infermità de cavalli in piu luoghi, & etiandio con altre cose lequali usano i maliscalchi de buoi, & specialmente con l'untione della grassa. Riceuono anco lesione dalla spina, & anco dall'altre cose acute, & dure che nelli loro piedi, o altroue entrano per alcuno accidente, per lequali sono costretti di zoppicare, & curansi in questa maniera, che si caui quello che ui è entrato con le radici della canna peste, o con le radici del dittamo peste nel luogo della lesione della spina, & fasciate con pezza: Vengono parimenti loro molte altre infermità occulte, & alcune manifeste, stanchezze per troppa fatica, & caldo lequali si conoscono in ciò che non mangiano, ouero che mutano l'usato modo del mangiare, & fino che uolentieri giacciono, & per lo caldo traggon fuori la lingua, & molte altre mutationi si possono in essi uedere da

coloro che gli hanno conosciuti quando sono stati sani. I buoi sani, & forti, & presti si conoscono in ciò, che ageuolmente si muouono quando sono tocchi, o punti, & hanno le membra grosse, & gli orecchi leuati. Ma i belli, è forti buoi generalmente si conoscono se tutti i membri son grossi, & se corrispondono bene insieme. Possono uenire a buoi certe altre infermità lequali possono conoscere, & curare i buoni malisealchi de buoi, iquali hanno usato, & sperimentato cotali cose per lungo tempo. Ma quelle cose che io ho potuto con uerità saper fedelmente ho messo in scritto. Dico adunque che le passioni, & quasi tutte le infermità de gli animali sono incognite, conciosia che non si possa imparar, ne ricercar da alcuno il male che è dentro l'animale. Se spruzzerai adunque il silfio pesto con uino negro puro nelle nari del naso, guarirai ogni infermità occulta. Democrito consiglia che cominciando la primauera per 14. giorni nel ber de i buoi ui si ponga delle radici di scilla, & del rhamno. Ma se'l bue sia ammalato d'una malattia manifesta, medicaralo cosi. Piglia saluia montana, & marrubio, & macerarali nell'acqua che hanno da bere, che ui stia giorni pari in numero, ilquale dopo datoli si sanaranno. Et questo non solo è utile a i buoi, ma a tutte le pecore. Et molto gioua mescolar il sal nel cibo loro. Ma la ottima & saluberrima medela è la morchia data con acqua a poco a poco. Gioua anco l'herba medica. Ma se dolesse la testa al bue fregali la lingua con thimo trito & sal trito, & aglio con uino. Gioua anchora la ptisana cruda mista col uino. Et anco una mano piena di foglie di lauro posto in bocca, o putame di meli punici. Et anco mirrha quanto è una faua mista in due misure di uino, & infusa per le nari del naso. Ma quando il bue hauesse il flusso del uentre daragli a mangiare le foglie del Rhanno peste & coperte di bitume. Altri danno loro le foglie del melo granato trite & peste coperte di polenta. Altri gli danno due misure di farina di formento torrefatto con mezza misura di acqua impastata, & fermasi il flusso. La crudità del bue si conosce perche non mangia, & spesso rutteggia, & moue i membri con certa estorsione, & non impression di spirito. Si cura adunque con il dargli ber l'acqua calda, & dargli in cibo un fasciuolo di uerza macerata in aceto. Altri pestano la uerza, & la cuocono con olio, & col corno la gettano in bocca, & coperto lo fanno caminar per riscaldarlo. Ilche non solo a i buoi, ma a molti altri animali è utile. Altri pestano le foglie dell'oliuo saluatico, o di altro arbore, & con l'acqua incorporate la colano, & cosi infondono loro di quella sei misure per due giorni.

Contra allo scarabeo alcuni mettono nelle narici del naso a buoi olio, altri macerano il caprifico in acqua & lo spruzzano nel naso come si ha detto. Ma se il bue fosse tormentato dalli tormini non puo fermarsi in luogo, ne mangia, ma sospira & geme. Et allhora bisogna dargli poco cibo, & la carne intorno le unghie pungere si che ne esca sangue. Alcuni aprono circa la coda si che sanguini, & legano con una pezza. Altri unisconο sale & cipolle, & cotte le cacciano nel uentre per di dietro, & lo sforzano al corso. Altri il nitro pesto buttan loro in go

la. Ma se havesse la tossa darali orzo macinato & macerato, & paglia tenera purgata trita, & di eruo macinato tre misure divise in parti tre, darale spartitamente a mangiare. Alcuni spremono l'hartemisia trita, & mista con acqua, quale gli danno avanti il cibo per sette giorni. Si dee anco avertire quando il bue zoppica, se adunque ha raffreddata la parte offesa, il bue zoppica, bisogna lavargli il piede, & con il scarpello aprir la parte dolorosa, & tenerlo caldo con la orina vecchia, & dipoi aspergerai sale, & nettaralo con una spugna o panno, & dipoi del grasso di capra, o di bufalo bollente con il ferro rovente distillare alla parte dolente. Et se zoppicarà per esservi spina, o altra cosa, similmente bisogna farli altre cose. Ma la cera con olio vecchio, & mele, & farina di eruo liquefatta & raffreddata fa bene alla ferita, o piaga. Dipoi una scorza sottile crivellata, mista cõ fichi, o pomi granati, imponerai, cuoprendo con un panno, & con diligenza sia legato, che non vi possa cosa alcuna cattiva entrare, fin che potrà stare, & così si sanarà. Ma il terzo giorno disciogli, & di nuovo il medesimo aggiungi. Ma se zoppica per humore che gli discenda, riscaldisi quella parte con olio & passo cotto, & dipoi mettivi su farina d'orzo cruda & calda. Et quando sarà maturato & fatto tenero, dividisi, & lavisi, & alla parte lavata mettivi su foglie di giglio, o di scilla con sale, o di poligonio, o di marrubbio pesto & trito. Et se egli havesse vermi bisogna distendere il bue supino, & tenergli il capo che riguardi in su, & vedere se ha nella lingua delle bolle, lequali con ferri aguzzi, & fochenti arderai, & dopo ugnerai con sugo delle foglie dell'olivo salvatico peste, & sale, overo con sale trito, & con olio, o con butiro & sale. Overamente pesta la radice del cocomero salvatico insieme con fichi, & dalli a mangiare. Overo due misure di polenta, con altretanta farina di grano torrefatto bagnata con vino, & dagliclo in cibo. Quãto puoi alla scabbia bagnala con orina che sia vecchia, & butiro liquido, & così le altre rotture. Altri pongono, pece liquida con vino per modo d'impiastro.

DELLE PECORE.

LE buone pecore si conoscono all'età, percioche non bisogna che elle sieno in tutto vecchie, ne anco in tutto giovani perche ne l'una sorte ne l'altra non puo dar frutto. Bisogna a esser buone che elle habbiano il corpo grande, la lana copiosa & morbida, i velli lunghi & spessi per tutto il corpo & specialmente intorno al collo, & che la pancia sia pelosa con la coda lunga. La sanità loro si conosce aprendo lor gli occhi & guardando le vene che vi son dentro, perche se saranno rosse et sottili son sane, ma se son bianche, o rubiconde, ma grosse son infermiccie. Parimente se tirandole per i peli del collo non vorrãno venir son sane, ma se si lasciano strascinar facilmente non stanno bene. Et se per la via caminano audacemente stanno bene, ma se vanno con la testa bassa stan male.

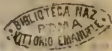
Si dee proueder loro da mangiar per tutto l'anno, & la loro stanza non sia uentosa, ma piu tosto uolta all'Oriente ch'a mezzo dì. Si dee metter oue elle stanno della paglia & dello strame si che si possa mondar il luogo per rispetto della humidità dell'orina. Quelle che partoriscono & che sono inferme debbon hauer le stanze separate da per se. Quanto al pascere son loro utili i prati all'aperta, ma i luoghi palustri son loro molto noceuoli. Nel tempo del uerno si dà loro ne bisogni le frondi dell'olmo o del frassino conseruate. Ma nella state si mandano al pascolo nel nascer del dì per rispetto delle herbe che allhora son bagnate dalla soauità della rogiada. Quando è caldo si deon monger all'aurora in un subito, accioche non perdino il pascolo. Et quando il dì è caldo si menino all'ombra.

Il tempo di congiugnerle col maschio è il mese d'Aprile si fà anco del mese di Giugno. La seconda congiuntione si fà passato mezzo l'Ottobre, accioche elle partorischino al principio della primauera quando nascono le herbe. Bisogna che gli arieti sian bianchi & di pelo morbido, se gli guardi anco alla lingua, percioche s'ella sarà uaria di colore, il figliar sarà anco uario, & s'ella è negra il figliar sarà negro. Debbe esser alto & col uentre lungo, & di buona statura con la coda lunga & larga con le corna torte & giouane. La femina dee esser di due anni, anchora ch'ella sia buona fino a cinque anni. Vn'ariete basta a cento pecore.

Si debbon tosar le pecore ne luoghi caldi l'Aprile, ma ne temperati di Maggio. Et poi che elle saran tose ungi le pecore cō seme cotto di lupini, feccia di uin uecchio mescolato con la morchia, & sarà utile. Vngile parimente tre uolte l'anno con olio & con uino. Si mutano i denti dopo uno anno & mezzo, cioè quei primi dinanzi. Et dopo i primi sei mesi si mutano i due piu uicini, & dopo questo mutano tutti gli altri di maniera ch'in tre anni o quattro al piu fanno i dēti tutti equali, adunque quando i denti sono inequali son giouani, altrimente son uecchie. Durano uin buono stato lo spatio d'otto anni, & alcune fino a dieci hauendo buon pascolo, ma patendo fame tosto s'inuecchiano.

Nasce loro il gosso sotto la gola per gli humori che discendon loro dal capo, oue si fora la pelle & ne esce un'acqua & si curano. Patiscono parimente mal della milza & questo spesso nel Maggio & nell'Aprile. A questo gioua lor molto metter un stecco di due dita nelle narici & far ch'esca del sangue, tal che alcune guariscono & alcune muoiono. Patiscono parimente delle febbri lequali si guariscono con altre malattie che i pastori pratici sanno conoscere. Quando gli agnelli son nati si dia loro del sale in abondanza ogni settimana, & quando si separano dalle madri si tosano per rispetto de pidocchi, & perche anco crescon meglio & intorno al Natale di nuouo si congiunghino con le madri. Ma Varrone dice che come son nati i pastori gli scaldano al fuoco, & ue gli tengon due o tre di fin che essi riconoschino la madre. Et quando la madre ritorna dal pascolo, essi lattano a sofficienza & quello fanno per dieci giorni continoui. L'utilità delle pecore è grande percioche de lor peli si fanno uestimenta necessarie per gli huomini &

dilettevoli, lequali quanto son piu sottili, son anco tanto di maggior prezzo. Delle pelli co peli si fanno le fodre alle uesti di panno con lequali si ripara al freddo. Ma delle pelli senza peli si fanno le carte bergamine buone per far libri, & per scriuere. Il latte loro è salutifero molto, & tanto piu, quanto che egli è piu fresco, & quanto egli è piu spesso tanto piu è di miglior nutrimento. Et la sua acquosità che è il siero, è solutiuo del uentre & ne caccia fuori la collera. Il formaggio che si fa d'esso latte è nutrimento del corpo humano, ilquale è buono quando è fresco, ma quando è secco fa male. Et quel formaggio ch'è troppo salato, o troppo uiscoso, o troppo frangibile non è a proposito come dice Rasi, ma si uuol tra l'uno & l'altro. La carne della pecora è di sapor cattiuo & forte humida, ma contadini che sono assuefatti alla fatica torna molto bene a taglio. La carne de gli agnelli è lodabile quando non ha del latte, ma de castrati ella è perfetta perciochè ella è di buon nutrimento come dice Auicenna. Ma passato l'anno ella diuien cattiua & è dura da digerire.

IL FINE.

BIBLIOTECA NAZ. ... VITTORIO EMANUELE

R E G I S T R O.

* A B C D E F G H I K L M N O P Q R S T V X Y Z, Aa Bb Cc Dd Ee Ff Gg Hh Ii Kk Ll Mm Nn Oo Pp Qq Rr Sſ Tt Vu Xx Yy Zz, Aaa.

Tutti ſono duerni.

IN VENETIA,

APPRESSO FRANCESCO SANSOVINO, ET COMPAGNI. M D LXI.